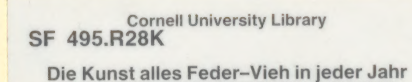
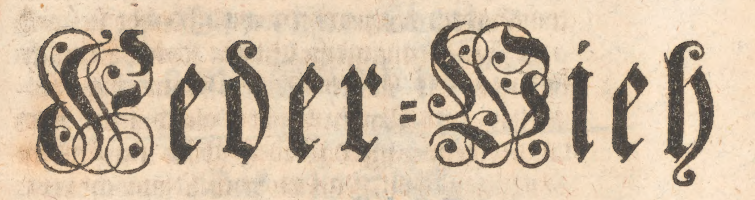
Date Due

Library Bureau Cat. No. 1137



Die Kunst

alles



in ieder Jahrs=Zeit häufig
zu ziehen und zum Nutzen
und Vergnügen zu
halten.

Aus des berühmten

Herrn de Reaumur

Neuen Erfahrungen und Vorschriften
umständlich ausgezogen;

Und

mit einigen Anmerckungen erläutert.

Leipzig,

bey Johann Wendler. 1750.



Inhalt.

Der erste Theil, Vom Ausbrüten.

Das erste Stück.

Von den Egyptischen Brüt-Oefen, und der Feuer-Wärme. Alte Schriften davon, und neue Nachrichten. Nachahmung in Florenz von der Wärme zum Brüten, wie sie bey allen Thieren einerley ist. Bau, Heitzung und grosser Nutzen der egyptischen Oefen. Versuche über Back-Oefen. Vorschlag einer Stube zum Brüten.

Das zweyte Stück.

Vom Ausbrüten, durch Mist-Beete. Schriften, davon Proben des Autors in einem Mist-Loche, worinn die Brut schon einigen Anfang genommen, aber vom Dampf wieder vergangen. Daher er Brüt-Oefen aus Tonnen gemacht, darinn Junge ausgekommen, welche auch andern wohl gerathen seyn.

Das dritte Stück.

Der Verfasser suchte durchstreichende Luft, cementirte das Brüt-Faß zum Ueberflusse; machte allerhand Deckel den Jungen

die Luft zu proportioniren. Vom besten Mist, vorräthigen Mist-Haufen. Anlegung des Mistes um das Brüt-Faß. Wärme des Mistes aus Unkraut oder Gerberlohe.

Das vierte Stück.

Die Eyer einzulegen. Leichtes Thermometer die Wärme zu erkennen. Eine Materie darzu für die Land-Leute. Nutzen reiner Butter; allerhand Grade von Wärme. Wenn die Ofen-Wärme gerecht ist. Die Eyer zu erkennen; zu zeichnen, einzulegen. Auch die nicht umgekehrten Eyer können auskommen. Von den Schalen-Häutgen. Die Eyer in die rechte Wärme zu rücken; in die Eyer-Körbe ein Thermometer zu stellen. Die Wärme an der Haut zu versuchen. Todte Eyer seyn kalt, auch unfruchtbare Eyer. Nach der Ofen-Wärme oft zu sehen. Nachwärmen durch Mist. Allenfalls mit glüender Asche. Die Hüner wechseln ihre Eyer um. Fütterung der Brut-Hüner. Vorsicht einiger Enten ihre Eyer zu bedecken. Heissere Wärme schadet frischen Eyern nicht, wohl aber den Küchlein, die bald auskommen sollen. Der Brüt-Ofen bringet zeitiger aus als die Henne. Eyer, die bald auskommen werden, erhalten ihre Wärme länger. Warum die

Eyer

Eyer zu ungleicher Zeit auskommen. Berechnete Ausdünstung des Eyes.

Das fünfte Stück.

Die schädlichen Dünste abzukehren. Nutzen der durchstreichenden Luft. Ein Ey zehret sich im Wasser nicht ein, wird aber abschmackig. Anfang einer Brut im Wasser. Luft und Schimmel, so sich in das Ey ziehet. Schaden durch Mist-Dünste; faule Eyer stecken an. Mittel gegen Gewitter, Eyweiß erhält besser als Balsam. Brüten der Hüner auf freyen Miste. Hüner-Eyer sind löcheriger als von Enten, die doch weniger Dunst vertragen. Ausgebrütete Enten nebst Truthüner-Küchlein haben im Ey schon einigen Genuß der Luft. Die Eyer anzubohren ist mißlich; ob sie in warmen Wasser zu probiren. Oel-Dunst, schadet dem Ausbrüten. Unrechtes Nachwärmen. Ein kaltes Ey an statt Hygrometers oder Dunst-Messers zu gebrauchen. Den Ofen bey gleicher Wärme erhalten, vertreibet die Dünste. Eine Kammer inwendig luftig zu machen. Die Brüt-Tonne bey einer Luft zu erhalten. Von 300 Eyern 296. ausgebracht. Einer Brüthenne viele Eyer unterzulegen. Den Mist-Ofen durch zugedeckten Mist warm zu erhalten. Beste Mist-Ofen

Das sechste Stück.

****

Der andere Theil.

Vom Aufziehen des Feder-Viehes.

Das erste Stück.

Läuse, welche die Küchlein von Schaaffellen gekommen haben. Mittel für Korn-Würmer.

Das zweyte Stück.

Von der Fütterung. Vögel, die ihre Jungen aus dem Schnabel füttern. Wie lange junges Feder-Vieh im Anfang ohne Speise lebe. Futter für Küchlein. Sand ist ihnen nöthig. Rasen in die Remisen. Insecten in den Mist-Beeten zur Speise der Jungen. Vergleichung der Körner zum Futter, davon gekochte Gerste das wohlfeilste und beste ist. Wenig Futter vor Hüner, die umlaufen können. Regen- und andere Würmer häufig in Vorrath zu haben. Garten-Gewächse, Honig rc. dabey. Wie der Autor seine jüngsten Küchlein halte.

Das dritte Stück.

Vortheile, und Wiederlegung des Einwendens. Die Hüner-Zucht ist bey grossen Städten am nöthigsten, mindert den Fleisch-Mangel; Wie in jedem Dorfe ein Hauswirth darzu abzurichten. Feder-Vieh-Zucht in Versailles. Eyer von wilden Vögeln auszubrüten, auch von ausländischen. Brüten der Strausse. Die Eyer im Brüt-Ofen umzukehren. Die Hüner aus dem Brüt-Ofen schmecken so gut als andere; zeugen sich weiter fort, werden eben so groß; können gemästet werden. Ordnung des Brütens. Die Jungen wissen

ihre

Das vierte Stück.



Der Erste Theil von Ausbrüten durch Kunst.

Das erste Stück.

Von denen egyptischen Brüt-Oefen, und von der Feuer-Wärme zum Brüten.

Die Egypter, von deren Vorfahren manche Wissenschafften und Künste herstammen, haben grosse und weite Oefen, darinne durch eine Wärme, die der Brütungs-Wärme gleich ist, von 45000 Eyern auf einmahl an die 30000 Küchlein auskommen, *) und ist zu bewundern daß keine andere Nation es ihnen nachthut, am wenigsten die Europäer, bey denen doch das Feder-Vieh eine so sehr gewöhnliche Kost ist, und die nicht allein immer was neues haben wollen, sondern auch dazu durch

*) p. 9 Author.

Belohnungen aufgemuntert werden; nachdem zumahl Diodorus Siculus *) und Plinius †) vorlängst diese Nachrichten bekannt gemacht haben. Wiewohl auch in Egypten nur gewisse Oerter und eigene Leute, die Bermeen genannt, sich davon nähren, die Erlaubniß darzu von dem Bassa mit 10 Thalern erkauffen, und ihre Kunst, wie sie den Ofen allemahl in gleicher Wärme erhalten können, darzu sie vermuthlich kein Thermometer haben, geheim halten. Denn mir ist, im Anfange nicht leicht geworden, den zwey und dreyßigsten Grad Wärme, welcher, wie bald näher beschrieben werden soll, zur Ausbrütung erfodert wird, unverändert zu behalten.

Unter Regierung des Hertzogs von Orleans, erhielt ich durch Vorschub des Herrn von Maire von dem Missionaire Pater Sicard die Nachrichten, welche ich von dem egyptischen Ofen-Brüten verlangt gehabt**). Der alte Groß-Hertzog von Toscana aber, welcher das Aufnehmen der Künste sehr beförderte, hatte damit die Proben bereits in Italien machen lassen, ehe man es in Franckreich anfieng; Denn Mr. Thevenot muste ihm einen Egypter schaffen, der ihm so gut Hüner ausbrachte, als dort geschiehet. Es soll auch in Pohlen gerathen seyn. Ein Frantzösischer Printz aber fieng es zu Chantilly ohne Hülfe eines solchen Bermeens vergeblich an. Ich versuchte es im kleinen, weil wir die Hüner zu 40 und mehr tausend, weder nöthig haben noch zusammen bringen können; wogegen 1000 Eyer in Egypten nicht

*) pag. 2
†) jener vor, dieser nach Christi Zeiten auf Erden.
**) p. 6

nicht über 45 bis 60 Französische Sou †) kosten. Zu wenigen bedurffte es nicht so viel Sorgfalt für die Eyer, noch Wartung einer allzugrossen Menge junger Hüner; welche Wartung in Egypten, allwo es nicht regnet, und die Lufft allemal fast gleich warm ist, noch weniger Mühe erfodern kan.

Zuerst war auf den Grad der Wärme zu gedencken *), Dieser muß zum Brüten so starck seyn, als die Wärme von der Haut. Solche Leibes-Wärme ist bey allen zahmen Feder-Vieh einerley, weil eine Henne Truthüner- und Enten-Eyer, diese aber hinwiederum Hüner-Eyer ausbringen. Vermuthlich ist auch diese Wärme bey allem Gevögel gleich ††). Mit dieser kömmt die Wärme der menschlichen Haut und der vierfüßigen Thiere ohngefehr überein; weil nach Livius Bericht Livia in ihrem Busen ein Ey ausgehecket hat. Eine Frauens-Person, die für nachläßig und sorglos gescholten worden, brachte 4 Distel-Fincken von 5 Eyergen in 10 Tagen im Busen aus. Eine Hündin hat, wie ich versichert worden Eyer ausgebrütet; und man könte dadurch, „von fetten und faulen Schooß-Hündgen noch eini„gen Nutzen haben, weil es dem belebten Theilgen „im Ey, aus welchem das Huhn wird, gleichviel ist, ob es durch eine Feuers- Gährungs- oder von was für Wärme entwickelt werde, wenn nur zur Kunst-

†) Deren 20 ein Livre oder 8 gl. gelten. Vol. 2. pag. 81. 149 oder 4 gl. $\frac{4}{5}$ pf. ist 18 gl. bis 1 Thaler.

*) p. 10.

††) Auch bey denen Pflantzen, wie der Herr Haller an einem wohlbereiteten Mistbeete anmercket. Gewichts Statick p. 36.

Wärme keine solche schädliche Umstände kommen, als an seinem Orte gemeldet werden soll.

Man muß nicht sagen die Natur werde durch Ausbrüten, das von Hünern als nach ihrer gewöhnlichen Weise geschiehet, Feder-Vieh genug bringen. Es ist hiermit nicht viel anders, als mit dem Getraide und Weinbau. Beyderley wird durch unsere Pflege besser, als die Natur von selbst geben würde. Das Vieh selbst wird nicht fett ohne Mästen. Wenn man nun bedacht ist: Getraide, grosses Vieh und Eyer zu mehren, warum soll nicht auch eine Menge Feder-Vieh gezogen werden, daß doch so häufig verbrauchet wird? So manche Umstände nöthigen uns, auf dessen Vermehrung durch Kunst zu gedencken. Die Hüner wollen nicht iedes Jahr brüten; ich habe in einem gewissen Jahre von 50 bis 60 Glucken nicht mehr als 4 junge bekommen*).

Auf dem Lande brütet der 4te oder dritte Theil heuer nicht, und zu den Zeiten, da man eben junge Hüner verlanget, mangeln die Glucken am allermeisten, daher auch die frühen Hühner so selten seyn, und so theuer bezahlet werden müssen. Kostet aber das Brüten durch Kunst etwas, so ersetzet es die Menge, und man darf nicht drey Monat lang eine Glucke füttern ohne daß sie Eyer legete. Eine Henne kan auch von ihren Eyern nicht vielmehr als 15 brüten, die übrigen müssen als Eyer verbrauchet werden, daraus doch etliche mahl mehr gewonnen werden könnte. Dabey kommt von der Hennen Brut öfters nur die Helfte aus. Wer aber die Kosten und Mühe der Hüner-Zucht durch Kunst, scheuet, der

*) p. 15.

der muß nicht bedencken, daß die Acker- und Garten-Arbeit viel schwerer sey, und vielmehr koste; daß das Feder-Vieh so manchen Nutzen als Ergötzlichkeit bringe, und zu mancher Erkånntniß, woran es auch Hauß-Wirthen noch sehr fehlet, den Weg bahne, wenn man nur anfangen will, Hand anzulegen.

Wir gehen demnach fort, zu den Brůt-Anstalten, und sehen zuförderst, was es damit in Egypten fůr Bewandniß habe. Ihre Oefen seyn etwa 9 Fuß hoch, 40 Fuß lang und breit, mittelwegs gehet ein bedeckter Gang durchweg, darinne der Wårter heitzet, und nach den Eyern siehet. An jeder Seite des Ganges ist eine Reihe viel kleiner Oefen, welche die Gestalt von Back-Oefen haben, jeder ist 4 bis 5 Fuß breit, bald eben so hoch, und 15 Fuß tief oder hinter sich gestreckt, jedes Ofenloch anderthalb Fuß weit. Diese Oefen stehen doppelt ůbereinander. Der oberste Ofen hat oben ein Zugloch, welches in die freye Luft gehet, dasselbe aber wird *) beym Einheitzen mit Lappen verstopfet, und der Rauch gehet durch einen andern Weg in den Mittelgang, aus diesem steiget er durch Schorsteine in die Lufft. Mitten im Boden des obersten Ofens ist eine runde grosse Oefnung, wodurch die Wårme in den untersten Ofen ziehet. †) Das Feuer wird in diesem obersten Ofen an beyden

*) p. 25.

†) Ohne daß der Rauch herab fallen kan, als welcher bis an die Erde nicht sincket. Daher auch jedem Herd gut thun will, daß Feuer auf der Erde angemacht wird.

Seiten in Rinnen geleget †). Eben dergleichen Rinnen setzte Granger an die vordere oder hintere Mauer des Ofens, vielleicht unnöthig zu. Die Rinnen sind 6 Zoll breit, 2 Zoll tief, und das gesammte grosse Ofen-Gerüste wird von denen Egyptern Mamal genennet. In einem seyn mehr solche Ofen-Kammern als in andern, weil der Pater Sicard von 40000 Eyern meldet, die auf einmahl in solchen Ofen gebracht werden; Moncony aber bis von 80 tausend wissen will.

Die Eyer werden zuerst in die unterste Oefen gebracht, und zwar in iedes Fach vier bis fünf tausend Stück. Granger meldet: daß sie auf Decken geleget werden, die von Stroh oder Rohr geflochten seyn. Thevenot giebt ein Lager von Flocken oder Werck. In diesem Ofen, der, wie gedacht, von obenher geheitzet wird, liegen sie 11 Tage. Die letzten 10 Tage werden sie in den obersten Ofen gebracht, und von der überbliebenen Ofen-Wärme vollends ausgebrütet, obgleich die äusere Luft strenger würde. Wiewohl die Berichte wegen der Zeit so lange sie heitzen, vielleicht wegen der unterschiedenen Jahrzeiten nicht völlig überein kommen. Denn Sicard und Granger sagen, es werde nur die ersten 8 Tage geheitzet. Moncony und Thevenot berichten: 10 Tage; der letztere aber weiß nicht, daß die Eyer 21 Tage in der Brut liegen müssen, und giebt vor: sie würden erst nach den 10 Tagen eingeleget, und blieben nur 12 Tage liegen. Auch dauret das Feuer nicht beständig, weil sonst die Hitze zu starck würde; sondern der P. Sicard spricht: nur von einer Stunde Morgens

†) Und also die Mauern zugleich durchgewärmet.

Morgens und einer Stunde Abends*). Moncony giebt täglich 4 mahl heitzen an, vielleicht nachdem es die Jahrs-Zeit erfordert, denn man bringet viele Monate nach einander Eyer auf gleiche Weise aus. Das Heitzen geschiehet mit Küh-Kameel-oder andern getrockneten Miste von Thieren, weil Holtz und Kohlen zu hefftig seyn. Die so genannten Kuchen von Gerberlohe aber würden zu einer so gelinden Wärme sehr dienlich werden. Die Eyer werden täglich umgewandt, die nicht warm genug seyn, auf wärmere Stellen gelegt**), und die verdorbenen oder hell gebliebenen weggeschafft. Weil sie nun in dem untersten Ofen zu dichte, und zu hoch übereinander gelegen haben, also Raum bedürffen, wenn die Schaalen gebrochen werden, und die jungen sich heraus arbeiten sollen, so saget Granger, daß nur ein Theil Eyer in den obersten Ofen abgeleget werde, nachdem 6 Tage kein Feuer mehr gehalten ist, und also den 14 Tag. So wie die Eyer in die Höhe gebracht seyn, werden deren Zugänge gäntzlich, der oberste Ausgang aus iedem Ofen aber in die Luft, nach des P. Sicards Bericht nur zur Helffte, mit Werck verstopfet, der Luft einigen Zugang zu lassen. Solchergestalt bleibet der Ofen und seine Mauren noch viele Tage warm genug, und die Luft kan ihn nicht erkälten, zumal in Egypten die Luft nicht viel kühler, als diese Ofen-Wärme seyn mag. Wer diese anderswo nachmachen wollte, der dürffte nur hin und wieder Thermometer aufhangen, und über den beschriebenen 32 Grad Wärme halten; weil solche ihm zeigen werden, wenn und wie er

*) p. 20. **) p. 31.

einheitzen, das Feuer mäßigen, oder gar wegnehmen, und wieder anmachen solle; und so müste es auch in denen kältesten Ländern von statten gehen. In Egypten dauret solch Ausbrüten, nach des P. Sicards Angeben, sechs Monat nach einander, Thevenot giebt nur einen und einen halben Monat an. Nach Berechnung des ersten, der die besten Nachrichten gehabt, können achtmahl nach einander Hüner, und darunter ein oder ein paarmahl Truthüner und Enten ausgebracht werden, die eine Woche länger in der Brut liegen. Und weil der P. Sicard solcher grossen Oefen oder Mamals 386 gezehlet hat, darunter keine vergehen dürffen, weil des Bassa Einkommen dadurch litte, so werden 386 Oefen jährlich leicht 3088 mahl ausbrüten. Für iede Brut 45000 Eyer angeschlagen, liefert der Beermeer zwey drittheil oder 30000 wieder, das übrige kommt ihm zu gute, und er geniesset dabey für 6 monathliche Arbeit 30 bis 40 thlr. Lohn, nebst freyer Kost. Junge Hüner aber werden solchergestalt jährlich an die 92 Millionen in Egypten ausgebracht †).

Wir bedürfen in Europa kaum besondere Bauwesen, noch ausgesuchtes Feuerwerck, Hüner die Menge zu ziehen. Viele fleißige und sorgfältige Leute haben es bereits mit ihren Stuben- und Back-Oefen versuchet, und sagen: es sey ihnen gerathen. Es muß aber doch irgends woran fehlen, daß es nicht im grossen unter-

†) Woraus der grosse Aufgang zu urtheilen ist, weil wenn iedes Huhn, klein und groß durch die Banck auf ein Pfund angeschlagen wird, das Gewichte von 2 mahl hundert und 30 tausend Ochsen herauskömmt, woran London, worinn wöchentlich 1000 Ochsen, geschlachtet, werden 4 ½ Jahr genug hätte.

unternommen wird. In Glas- und Schmeltz-Hütten Eisenhämmern, wo beständiges Feuer gehalten wird *), könnte es häufig geschehen, auch wohl bey Gahr-Köchen, Beckern, und auf dem platten Lande, an Plätzen, wo ausserdem viel Feuer gehalten wird. Man dürffte nur die verlohrengehende Wärme besser anwenden, und von der Mauer oder dem Gewölbe, damit der Schmeltz- oder Back-Ofen verwahret ist **), Gebrauch machen; denn die Gelegenheiten finden sich darzu meistens schon so gut, daß man noch wenig anzuwenden bedarf. Hernach könnte alle Sorge und Pflege nur durch Weibs-Personen geschehen, und ihnen anvertrauet werden.

Bey dem Frauen-Kloster Sulpicius, war ein doppelter Back-Ofen, darinne wurden durch meine Anleitung von etlichen Dutzend Eyern viele ausgebracht, hernach machte man sich das Gewölbe darüber zu Nutze, bauete darauf einen Brüt-Ofen, der aber, wie der Erfolg zeigete, zu hoch gerieth, an der Seite war ein Fenster die Hitze zu mäßigen, herunterwärts eine Scheidewand mit Vorschiebe-Bretern in Fugen; durchweg aber ein Boden angelegt, und man setzte die Eyer in Körben auf wärmere oder gelindere Stellen, auf oder niederwärts, damit, nach meinem Verhoffen die Wärme besser, als im Mist gemäßiget werden, die Frauensleute auch damit reinlicher umgehen könnten.

Hernach fand ich anderswo über einem Back-Ofen eine Kammer, wo zwischen deren Boden und dem Back-Ofen-Gewölbe etwa acht Zoll hoch Raum geblieben war ***), damit das Gewölbe, nöthigen

 Falls,

*) p. 35. **) p. 41. ***) p. 50.

Falls, gebessert werden könnte. In diesem Raume, der über sieben Fuß lang, und fast eben so breit war, machte ich allenthalben der Lufft nöthigen Zugang, setzte einige Thermometer ein, damit die Eyer, wo sie zu warm stünden, weggerückt werden könnten, machte von oben Deckel als Fallthüren an Bändern, damit man allenthalben zukommen könnte, um das Brütkämmergen her aber eine Wand mit Vorschiebe-Fächern. Die Eyer legte ich in Kasten, die mehr lang als breit waren, und auf Rollen giengen. In jedem Kasten konnten zwey Schichten Eyer übereinander liegen, jede von 100 Stück, ich versuchte es aber nur mit 30 und setzte 4 Thermometer dahin. Der Becker heitzete, seiner Nahrung wegen, die Woche nur zweymahl, als Montags von Abends 11 Uhr an, bis Dienstags Abends um 8 oder 9 Uhr, in welcher Zeit eilf bis zwölffmal nach einander Brod gebacken ward. Bis den Donnerstag Abends um 11 Uhr war gar kein Feuer, alsdann aber wiederum bis Freytag Abends um 8 oder 9 Uhr, daher Sonnabends, Sonntags, und bis Montags Abends auch kein Feuer war. Ueberdieß ward ein Theil des Ofens wärmer als der andere. Die ersten 30 Eyer kamen nur um, weil mit der Wärme nicht recht umgegangen war; die folgenden aber kamen aus, und noch mehr, als die Glucken zu bringen pflegen. Ich fuhr allhier länger als drey Monat, jedoch nur mit kleinen Proben, 100 bis 150 Eyer auf einmal einzulegen fort*). Denn in meinem Hause hätte ich besser acht geben können. Wozu aber bey mir keine andere Anstalt zu machen

*) p. 56.

chen war, als mit Mist-Beeten, die mir auch schon zu Versuchen gedienet hatten, und nur die Frage war, wie die Ungelegenheiten vom Mistdampfe abzuwenden wären, welche bey geheitzten Oefen nicht zu besorgen waren.

Damit ich der Eyer versichert seyn konnte, nahm ich keine andere, als die von meinen Hünern gelegt, also gewiß fruchtbar und frisch seyn musten; erwehlete einen dritten Back-Ofen, über dessen Gewölb-Decke ein Raum von 2 bis 4 Zoll höher*) war, daß man viel besser hantieren konnte. Er muste täglich zweymal geheitzet werden, weil in dem Kloster Bon secours, wo er stund, eine Menge Nonnen unterhalten wurden. Die Oberfläche war acht Fuß lang, ohngefehr sechse breit, und also Raum zu viel Eyern. Bey dem Rauch-Fange war die Hitze am grösten, in der Mitte aber am gelindesten. Ich legete zwey Drittheile des Raums, wo es am wärmesten war, in die Länge und Breite Winckelrecht ab, so daß auf zwey Seiten Mauer stund; auf beyden übrigen Seiten ward Holtzwerck angelegt, welches an der breiten Seite mit Vorschiebe-Bretergen, deren jedes eine Oeffnung in der Wand von 6 Zoll ins gevierte bedeckte, an der schmalen Seite mit eingefügten Thüren, jede 2 Fuß lang, und etwan 20 Zoll hoch, versehen war, dadurch die Kasten mit Eyern eingeschoben wurden.

Die Höhe verstattete die Kasten über einande zu stellen. Ich machte demnach ein Gestell auf Waltzen-Räder**), darein drey Kasten über einander geschoben

*) p. 57. **) p. 60.

schoben wurden. Zur ersten Brut nahm ich nur einen Kasten mit 100 Eyern, und eine sorgfältige Kloster-Jungfer sollte die Wärme im zwey und dreyßigsten Grade erhalten. Zwantzig Eyer davon, kamen einen Tag früher aus, als unter einer Henne. Eine Menge Küchlein aber waren in der Schaale gestorben, als sie schon so weit gediehen gewesen, daß sie aufbrechen sollen; denn sie waren durch allzugrosse Hitze verwahrloset, daher auch die Nonne es das andere mal behutsamer machen wollte, aber keine guten Eyer bekommen hatte.

Wir erkennen hieraus: daß der von mir zum erstenmale angelegte Brüt-Ofen, denen egyptischen am nächsten kommet, weil man die Eyer am besten besehen kan, und wegen der zertheilten Wärme ihre Stellen nicht sehr verwechseln darf. Weil aber die Wärme stärcker ist, als Sommer-Wärme, so kan man darinne nicht aushalten; muß auch deswegen im Winter daraus nicht sogleich in schnelle Kälte gehen. Daher erwehlten die Nonnen vom Kinde Jesus lieber die Mistbeete, wodurch sie auch bisher häufige Küchlein ausbringen. Unterdessen da in Paris leichtlich 386 Backöfen seyn, so könnte man allda das gantze Jahr hindurch Hüner ausbrüten, an statt es in Egyten nur 6 Monat angehet; und wenn hernach die Becker-Weiber sich die Zeit zur Zucht nähmen, so bedürfen die jungen Hüner im ersten Monat wenig Raum, hernach fehlet es nicht an Käufern und Abnehmern. Die Landleute seyn darzu noch besser gewöhnet, für die auch noch viel Vorschläge folgen werden. Wo Holtz überflüßig ist, können sie eine Kammer von 12 Fuß ins Gevierte anlegen,

und

und daran Mittelwegs einen Ofen setzen, welcher täglich fünf bis sechsmal iederzeit nur mit zwey oder drey Stück geheitzet wird. Wenn dabey Thermometer, deswegen auch mehr Leichterung folgen wird, in allen Ecken aufgehänget seyn, so sehen sie allemal, ob die Wärme gerecht, zu starck oder zu schwach sey. Je niedriger eine solche Stube ist, destoweniger Holtz bedarf sie, und wenn auch kein Mensch aufrecht darinn stehen könnte. Wo aber auf dem Lande Back-Ofen, oder ander fast beständiges Heitzen ist, da brauchet man nur die Wärme, die sonst unnützlich vergehen würde, anzuwenden †).

Das

†) Mr. Fickwald hat, in den Schwedischen Abhandlungen vom Ausgang des 1739 Jahres einen Ofen beschrieben, wo Holtz oder Kohlen in ein aufgemauertes Thürgen geworffen werden, welches hernach mit einem vom Töpfer gebrannten Deckel zugeschmieret wird, diese Feuerey fället auf einen Rost, und wird durch das vor dem Roste liegende Ofenloch angebrannt, unter dem Roste aber ist ein Ofenloch. Das Feuer heitzet eine daran stossende Blase, nach welcher es den Zug bekommt, um die Blase her, sich zweymal durch Röhren herumziehet, hernach der Rauch oben zum Schorsteine ausgehet; in die Blase fället Wasser aus einem daran stehenden Wassergefäße, durch ein oberwerts hineingehendes Ventil, welches sich nicht eher öfnet, als bis der aufgestellte Wage-Balcken dessen Schaale an einem Drat auf das Wasser in die Blase fällt, sich allda sencket, und jenseit über dem Wasser-Gefäße steiget, dadurch aber das Ventil aufziehet, das Wasser gehet hernach aus dem Kolben als Dunst, vermittelst einer blechernen Röhre, in das Mistbeet, darinnen töpferne allenthalben durchstochene Röh-

ren

Das zweyte Stück.
Vom Ausbrüten durch Mistbeete.

Der Ofen-Wärme zum Brüten weiter nachzudencken, fehlete es mir an guter Gelegenheit

ren in einander gefüget, oben mit Gerberlohe, diese aber mit Erde bedeckt ist, in welcher Erde gepflantzet wird. Dadurch hat der Erfinder Melonen und die besten Küchen-Speisen an denen die Engelländer sich so gleich einen Geschmack von Mistbeete einbilden, ohne Begiessen aufgezogen, der auch die Wärme durch Verschliessung oder Oefnung der Zugänge, und des Ausgangs aus dem Mistbeete durch einen Hahn mehren und mindern kan. Dieses hat ihm auch, wie er meldet, bey dem Brauen und Hopfen-Kochen viel Holtz gesparet. Den Blasen-Deckel beschweret er, daß die Hitze solchen nicht abstossen kan, es bedürffe auch keines Nachsehens, so lange im Ofen Holtz oder Kohlen, das Wasser-Gefäß aber voll ist, und die verschlossene Feuerey komme auch nicht theuer zu stehen. Eben diese Erfindung schläget er zum Hüner-Ausbrüten vor, welches nach Joh. Graves Bericht in Transact. Philos. n. 137. in Egypten von der Mitte des Jenners bis zu Ende des May-Monaths daure, die Oefen jede 14 Tage geheitzet, hernach die Eyer aus dem untern Ofen in den obern gebracht, und alle 24 Stunden viermahl umgekehret würden. Die ersten 14 Tage werde einen Tag um den andern stärcker geheitzet, die ausgebrachten Küchlein in die untersten Oefen auf Matten oder Stroh gebracht, worunter Kley lieget; hernach von Weibern mit Schrot-Mehl gefüttert 2c.

heit *), und beständigen observationen. Mit den bisher gewöhnlichen Oefen aber getrauete ich mir noch nicht alles unstreitig auszurichten. Und da ich mit dem Miste Proben gemacht hatte, so verhoffte ich hiermit grössern, allgemeinen Gebrauch einzuführen, als mit dem Heitzen, weil in denen meisten Französischen Schlössern und Dörfern keine Back-Oefen vorhanden seyn.

Man lieset schon in vielen Büchern, daß das Ausbrüten durch Mist angehe. **Geßner** und **Aldrovandus** berichten dergleichen aus alten und neuen Schriften **), keiner aber saget, daß er es selbst versuchet habe. Denn nach ihren Beschreibungen bedürfte es fast nichts als die Eyer in Mist zu stecken, und bald nicht eher als in 3 Wochen darnach zu sehen. **Aristoteles** muß von denen Egyptern wenig gewust haben, weil er vermeinte, daß sie die Eyer in der Erde ausbrüten könnten, und deswegen mit Mist bedeckten. **Democritus** hatte darzu den durchgesiebten Hüner-Mist, Hüner-Federn, und die Eyer mit der Spitze in die Höhe zu stellen erfodert, wie **Cardanus** in seinem Buche von Subtilitäten erzehlet, welcher den Mist in zwey Säcke oder Küßen gestecket, die Eyer dazwischen geleget, und an einem warmen Orte aufbehalten wissen will ***). Die neuern sprechen davon, ohne die geringste Anleitung zu geben. Denn keiner hat die Sache angegriffen, sonst würden auch die Schwürigkeiten längst bekannt seyn. Eine Dame wollte Hüner-Eyer im Miste ausbrüten, weil es ihr aber nicht gerieth, so war solches

*) p. 71. **) p. 81. ***) p. 84.

solches der Anlaß, daß ich es unternehmen muste; wobey ich aber fast ein Jahr an Proben gewandt habe, ehe mir etwas ausgekommen ist.

Zuerst muste ich lernen, von dem Miste Gebrauch zu machen. Alle Gärtner wissen, daß die Mistbeete einige Tage, nachdem sie angeleget seyn, sich mehr erhitzen, und daß, wer den Finger zu tief stecket, sich darinne verbrennet. Eine solche Hitze ist zum Brüten viel zu groß und kochet beynahe die Eyer, wenn sie auch in einem Topfe eingesetzet würden. Dabey kommt es auch darauf an, wie hoch der Mist lieget. Die Hitze nimmt aber auf gleiche Weise wieder ab, als sie gestiegen war, und solcher gestalt findet sich auch darunter der Grad Wärme zum Brüten. Weil also einerley Mist Wärme nicht beständig dauret, so werden wir hernach die Hülfsmittel finden.

Ich steckte die Eyer keinesweges in Mist, sondern machte darzu in der Mitten einen ledigen Raum, der auf allen Seiten vom Miste gewärmet ward, und sahe alle Stunden nach der Wärme, mehrete oder minderte sie, wie es nöthig war, und legete sodann die Eyer ein. Der Raum war 2 ½ Fuß weit 3½ Fuß tief, das Mistbeet am bedeckten Orte angelegt den Regen abzuhalten, und die Oefnung mit ein paar Bohlen zugedeckt. Ob aber gleich diese Breter sich nicht ineinander fügeten, sondern Luft genug darzwischen konte, bliebe es doch viel zu warm. Endlich als die dienlichste Wärme erfolgte, ließ ich 200 Eyer hinab, wo tausend hätten liegen können. Einige Eyer lagen auf Bretern, die andern in weiten Körben. Nach 24 Stunden zerbrach ich 2

Eyer,

Eyer, *) und fand bereits ein Hertz, das sich bewegte, und einen Tropfen Blut, der hinein gieng, solche Bewegung dauerte 7 bis 8 Minuten.

Folgende 4 oder 5 Tage erhielt ich es bey gleicher Wärme, und fand alle Tage, da ich Eyer öfnete, Zunehmen der Frucht. Ich legte einen neuen Mist-Ofen an, damit es nicht zu kalt werden möchte, erkannte aber hernach, daß ich den ersten mehr als sechs Monat hätte behalten können, durch diese unnöthige Veränderung aber konnte ich Wärme und Kälte nicht recht in Schrancken halten, und die Eyer, die zum Theil dem Aufbruche nahe waren, verdarben. Denn nach dem zehenden Tage, bis dahin die Brut sich zusehends gebessert hatte, entstund ein Gestanck in der Brut-Grube, da ich denn zwar die faulen Eyer wegwarf; allein sie waren bereits geborsten, und ausgelaufen. Folgenden Tag war gleicher Gestanck, und noch mehr Eyer verfaulet, alle Tage wurden noch mehr; alles war verfaulet, und die Brut wieder aufgelöset, etliche zu schwartzen, die andern zu grünlichen Wasser geworden**).

Weil aber doch der Anfang, und bald zwey Drittheile der Brüthe gelungen war, so sann ich auf ein besser Behältniß zum Brüten, und legte neue Eyer darein, auf deren jeden der Tag bezeichnet war, untersuchte sie auch täglich. Nach zehen oder 12 Tagen aber ergieng es mir wie vorhin, einige Hünergen starben auch erst einen oder 2 Tage, ehe sie auskommen sollten, so daß ich in 3 Monaten kein lebendiges Hüngen bekam. Im November, da ich wieder in Paris war, ließ ich mancherley Gestalten von

*) p. 88. **) p. 91.

Brüt-Oefen in den Mist graben *) etliche als Back-Ofen; im Hornung wieder langviereckte in einem Stall, darinn fünf bis sechs Pferde stunden. Der Mist war sehr feuchte, und weil in dieser Jahrs-Zeit nichts trocknete, ward der sogenannte Brüt-Ofen inwendig voll Dunst, welcher als Nebel aufstieg, so oft der Deckel abgenommen ward. Davon waren die Eyer mit einer Dampf-Rinde überzogen, welche auch überdieß auf kotigten Sande lagen. Dem ohngeacht schlug die Brut 7 oder 8 Tage lang an, und hernach verdarben erst die Küchlein im Ey. Bey welcher Bewandniß ich annoch versuchen werde, ob nicht Eyer im Wasser, das gleiche Wärme mit dem Brüten hat, auskommen möchten. Dieser Mist-Ofen ward zwar endlich trocken, und an den Schalen der anderweit eingelegten Eyer nichts zu sehen, die Eyer aber verdarben gleichfalls, und es giengen drittehalb Monat hin, ehe ich hinter die rechte Ursache kommen konnte.

Endlich bedachte ich, daß die Dünste daran schuld gewesen, und der Mistdampf die jungen im Ey ersticken möchte. Ließ daher die Wände mit dichten Bretern auskleiden, und fiel deswegen auf eine runde oder Tonnen Figur, damit ich am leichtesten davon zu kommen, und den Endzweck am ersten zu erhalten gedachte. Ich ließ ein Tonnen Gefäß, dessen Weite einem halben Scheffel gleich war, in Mist graben, daß es drey bis vier Zoll überstund, der Boden oder Untertheil blieb offen, oben aber ward das Faß mit seinem Deckel zugemacht, darein ein vierecketes Loch vier Zoll lang und breit geschnitten war. Um dasselbe her ließ ich noch 8 Löcher bohren, die

*) p. 93.

die bald mit grossen Gorckstöpseln verwahret, bald geöfnet werden konnten, die Wärme aufs genaueste einzurichten. Hernach ersann ich einen Deckel, der aus lauter in einander sich fügenden Rahmen ähnlichen Theilen bestund, versahe ihn mit kleinen Löchern, die ins Creutze gebohret waren, ein Mittelpunckt aber blieb offen, und der Deckel muste auf das Faß schliessen, als über eine Schachtel, hierein legte ich 200 Eyer, daß sie einige Zoll von der Boden-Erde blieben. Wer war froher als ich, als kein Ey verdarb, sondern der Gärtner am zwantzigsten Tage des Abends berichtete, daß ein Ey aufbräche und das Hüngen schrie*). Dasselbe kam auch folgenden Tag aus, einige andere aber noch vor ihm, und viele hernach; so gieng es auch zu meiner grösten Freude fort. Ich legte demnach in ein ander Faß, das noch einmal so groß war, frische Eyer von meinen Hünern, und bekam täglich manche Veränderung zu sehen, wenn einige Küchlein aus der schon zerbrochenen Schaale nicht kommen konnten, andere in ihrer noch verschlossenen Schaale schrien, aus einigen der Schnabel hervorragete, eines immer anders und stärcker schrie als das andere, etliche ihre Schale nicht los werden konnten, ob sie gleich zerspalten war, andere nur ein Loch in die Schaale bohren konnten, etliche so naß und matt waren, daß sie nicht gehen konnten, andere munter und trocken. Keine Glucken können so viel junge ausbringen, an denen so mancherley Veränderungen wären. Man muß aber nicht begierig seyn den Deckel so oft aufzumachen, wenn noch andere Hü-

 nergen

*) p. 96.

nergen aus der Schale brechen wollen, noch sich dabey verweilen.

So weit gelung es. Allein hinwieder kamen gantze Bruten um, und von andern wenig zum Vorschein, die meisten sturben in den Eyern, als sie bald aufbrechen sollten, und mehr giengen zu nichte, als auskamen. Weil es aber doch an der Brütung selbst nicht gefehlet hatte, so muste ich besser untersuchen, was die Küchlein nicht vertragen konnten. Die Kohlen-Pfannen hatten einige Mist-Oefen, wo dergleichen junge waren, zu warm *), und grosse Bruten dadurch zu nichte gemacht; zu andern Bruten aber waren sie zu späte gekommen. Nun konnte ich zwar die Wärme durch das Thermometer einrichten, allein auch bey gleicher Wärme giengen viel Eyer und Küchlein verlohren, und daran war die Feuchtigkeit der Luft schuld. Denn bisweilen war es so feuchte, daß am Deckel des Faßes Tropfen hiengen, welche Feuchtigkeit den Hünergen, die noch im Ey stecken, tödtlich ist. War es auch nicht an der Luft gelegen, so fanden sich andere schädliche Dünste in einem solchen verschlossenen Orte ein. Das Hygrometer ist noch nicht zu seiner Vollkommenheit gebracht **), daran die Feuchtigkeiten zu erkennen seyn, und ich muste Eyer genug anwenden, ehe ich hinter die im nachfolgenden Stück beschriebenen Mittel kam, und mich nebst gleicher Wärme auch einer reinen Luft versehen konnte. Es wird aber damit nunmehro auch dem Land-Manne nicht schwer werden, weil mein Gärtner bey meiner 2 monathlichen Abwesenheit sich damit zu helfen gewust;

*) p. 101. **) p. 102.

wust; Andere Stands-Personen aber allbereits auf meinen allerersten Anno 1747. ausgegangenen Vorschlag, alles durch ihr Gesinde haben ausrichten können.

Das dritte Stück.

Von Beschaffenheit eines Brüt-Ofens, der in den Mist angeleget wird.

Wer es nicht zu groß anfangen will, der bedarf doch wenigstens zwey so zu nennende Mist-Oefen, damit wenn der eine zu kalt geworden ist, der andere gebrauchet werden könne; auch besondere Gelegenheit vorhanden sey, die lebendig gewordenen Küchlein, die erste Zeit über warm zu halten. Man soll darzu einen Ort erwehlen, wo die Dünste aus dem Miste leicht verfliegen; Daher eine erhabene Stelle, die von oben bedeckt ist, am dienlichsten, und noch besser ein Dach wäre, das auf 4 Pfählen stünde, damit der Zugang von Luft gantz frey würde. Weil aber die Luft zu sehr kältet, so muß man bey einem Orte bleiben, den die Luft recht wol, und doch nicht allzustarck treffen kan*). Beym Stiffte Sulpicius nahm ich ein Ende von einer hochliegenden Scheune darzu, auf deren einen Seite ein Thorweg, gegen über ein höltzernes Gitter war. In diesem hohen und weiten Raume konten sich die Dünste, wegen durchstreichender Luft, leichtlich

*) p. 110.

lich verdünnen. Die Frau Präsidentin Ogier nahm einen Schuppen, der nur zwey Wände, gegen einander über, damit die Luft frey durchweg gehen konnte, ich aber muste mich mit einem beheiffen, an dem nur eine Seite offen ist. Der zu Versailles angelegte ist ohngefehr eben so, auch nicht grösser, hat aber zum Glücke noch ausserdem eine löcherichte, und luftige Bretwand. Eine grosse Printzeßin wollte es an einem dumpfigen Orte anfangen, es gerieth aber übel. Wer es nicht anders anstellen kan, der muß zwey grosse Fenster gegen einander über anlegen, im Fall der Ort nicht luftiger zu machen wäre.

Zum Brüt-Gefäße war allhier die cylindrische Faß-Figur am besten, und Fäßer seyn überall zu haben. Das Holtz aber ist gegen die Dünste nicht dichte genug, daher das Faß auswendig überzogen werden muß. Wo man Cement hat, sollte solcher gebraucht, und zu dem Ende das Faß auswendig mit Rohr beschlagen werden *), verfaulet es hernach, so bleibet doch eine Art vom Gips-Ofen übrig. Es ließe sich auch von Ziegelsteinen bauen; sie werden langsam warm, halten aber länger Wärme, wiewol ich es nicht versuchet habe. Wo es an Gips fehlet, da kan die Tonne mit Erd- und Sand-Materie, die mit Spreu oder Heu gekneten ist, inwendig überzogen werden. Kalck, Mörtel und Sand dienen auch darzu, wo nur kein Bersten zu besorgen ist. Ich habe graues Papier inwendig in Tonnen geleimet, welches viele Dünste abgehalten. Man könnte auch die Brut-Tonne mit Eisenblech ausfuttern,

*) p. 113.

tern, oder den gantzen Brüt-Ofen aus doppelten Blech machen, und mit Oel anstreichen. Die Wärme gehet eher durch. Alle diese Anstalten aber dienen blos zu mehrerer Sicherheit, weil mir auch in schlechten Tonnen Eyer ausgekommen seyn.

Die Tonne oder Brüt-Ofen ist unten offen, und kommt auf warmen aber alten Mist zu stehen, der anderthalben oder zwey Fuß dicke liegt. Umher wird der Mist zwey Fuß hoch gelegt. Die unten aufsteigende Dunst ziehet durch die am Deckel gelassene Oefnung aus; in der Tonne aber wird es so warm oder heiß, als der an den Seiten herumliegende Mist iedesmal ist.

Anstatt ich zum Deckel das erstemal den Boden des Faßes gebrauchet, und zu dessen Mitte ein viereckigt Loch geschnitten, daneben aber Löcher herum gebohret hatte, worinn auch Hüner ausgekommen waren habe ich hernach das Mittelloch rund und drey Zoll breit gemacht, welches mit einem eben so grossen Stöpsel besser verwahret, auch leichter grösser werden konnte. Die Faß-Deckel aber, die ich aus vier in einander sich legenden breiten Rahmen oder Ringen gemacht und unten mit Blech beschlagen *), damit sie sich nicht klemmen konnten, werden für den Landmann zu beschwerlich und kostbar seyn. Ich bohrete in diesen Deckel 12 kleine Löcher ins Creutze. Meine ietzigen Tonnen haben die Weite vom Scheffel, und bleiben so gut warm, als die vorhergehenden kleinern. Die Wein Barriquen

*) p. 118.

poincons und Pipen †), seyn nicht zu groß. Ein Faß von 37 Zoll im Durchschnitte wird eben so bald warm vom Miste, als ein kleines, ich brachte aber keine Eyer darein, weil viele übereinander stehende Kasten mit Eyern die Aufsicht und Wartung beschwerlich machen würden. Daher man immer bey den Französischen grösten Weinfässern, den Pipen, bleiben mag. Zu den ersten Proben seyn kleinere Gefäße noch besser.

Der Mist soll nicht alt seyn, vielweniger schon zu Erde werden. Von Pferden ist der Streu-Mist schlechter als was sonst unter ihnen weggekehret wird, denn in vielen Strohe kan der Mist nicht so bald fermentiren. Zu unserer Arbeit aber gehöret Pferde-Mist, der aber nicht gar ohne Stroh ist, sonst würde die Wärme nicht lange dauren. Wenn er auch etliche Tage oder Wochen eingeschichtet gelegen hat, so ist er, so lange man die Hand darinne nicht leiden kan, noch so gut als frisch. Damit der Mist-Ofen bey gehöriger Wärme bleibe, und nicht nöthig sey, Kohlen zu gebrauchen, die zu schnelle Hitze machen, soll allezeit frischer Mist vorräthig liegen. Wo man nicht Pferde-Mist genug hat, wird Rinder-Mist zu Hülffe genommen, welches ich zwar nicht versuchet habe, aus andern Erfahrungen aber schliessen kan. Denn im October ließ ich Haufen Küh-Mist aufwerffen, die kaum 3 Fuß hoch, und ein paar Fuß breit lagen. Dieser Mist war nach vier oder fünf Tagen so heiß geworden, als Roß-Mist in eben dieser

†) Eine Barrique in Holland gefüllet mit den Faße 500. Eine Pipe 1000. Ein Faß oder Fuder 20000. Pfund, oder 6 Ohmen. Guide des negocians p. 218.

ser Zeit zu werden pfleget. Auf dem Lande habe ich Haufen Küh-Mist gefunden, die ein Jahr gelegen hatten, sieben bis acht Fuß hoch, und fast eben so breit waren, darinn vier und mehr Zoll tief stärckere Wärme war, als zum Ausbrüten nöthig ist. Der Schaaf-Mist wäre noch besser als Roß-Mist, wo viel Schaafe gehalten werden.

So verächtlich wir aber den Mist ansehen, so groß ist die Wohlthat, welche die Natur dadurch beweiset *). **Bernhard Palaßi** legte sich anf Observationen, ehe man noch auf diesen guten Weg fiele, und schrieb ein Buch: **Das Mittel reich zu werden.** Darinne lehret er nichts anders, als Mist in Menge anzuschaffen, ihn gut zu erhalten, und den besten Gebrauch davon zu machen. Sein Endzweck war, dadurch das Getraide zu vermehren; Wenn er aber gewust hätte, daß der Mist auch zum Brüten diente, so würde er das Feder-Vieh nicht vergessen haben. Die Landleute, bey denen der Mist nicht zureichet, machen sich den Strassen-Koth zu Nutze, auch Mist aus allerhand unnützen oder schädlichen Kräutern, als Farren-Kraut, Strauchwerck, Geniste und deren stachelichen Arten, woraus, wenn es im Haufen lieget, mit der Zeit guter Mist wird. Ich habe dergleichen Mist untersuchet und befunden, daß er von anderthalb Fuß an über der Erde drey bis vier Fuß hoch und bis meist in die Spitze, wo wenig Schaaf und Küh-Koth darunter lag, so heiß war, als meine Finger kaum etliche Augenblicke ausstehen konnten. Ob ich nun gleich nicht wuste, wie lange dieser Mist gelegen, und seine

*) p. 125.

Wärme behalten hatte, so sahe er doch viele Monat alt aus, und wäre zur Eyer-Brut diensam genug gewesen. Denn die Materie war nicht viel anders als fette Mist-Erde, Holtz das mehr als Zoll dicke war, stack noch drinnen, die Blätter und Reiser aber waren verfaulet, und die Mist-Wärme muste bereits gute Zeit solche gährende Fäulung gewircket haben. An diesen und mehr dergleichen aus allerhand Geräusche zusammen getragenen Haufen, war zu erkennen, daß die unterste Schicht, darinne ich auch den Finger nicht leiden konte, schon von der Mitte des May-Monats gelegen hatte, von welcher Zeit an bis zum 15 October immer mehr darzu gekommen war. In dergleichen Haufen, die nicht so hoch lagen, war es gleichwohl mehr als fünfftehalb Fuß hoch in der Mitte fast eben so heiß. Weil die ersten Schichten, welche drey bis vier Monat länger gelegen hatten, als die letztern, noch so heiß waren, so glaube ich, daß sie sich gleich Anfangs erhitzet haben musten, als ihre Kräuter zusammen geschüttet worden *); und daß der Mist aus Unkraut seine Wärme darum länger erhalte, als anderer Mist, weil er dichter zusammen fällt, also weniger Luft hinein dringet, und weniger wegdunstet. Es wäre schon einer Probe werth, was er zum Ausbrüten vermöchte. Sonsten wird auch, ausländische Pflantzen in Glas-Hütten zu ziehen, noch eher Gerber-Lohe gebrauchet als Mist; und käme darauf an, was sie zum Brüten ausrichten könne, wo die Gerberey mit Eichen-Rinde häufig geschiehet;

*) p. 128.

het †). Man soll übrigens auf einen beständigen Vorrath von warmen Mist bedacht seyn, und so bald von dem Vorraths-Haufen etwas genommen werden muß, um die vergangene Wärme des Brüt-Ofens wieder herzustellen, soll neuer Mist wieder auf den Haufen, in die Stelle gebracht werden. Der Mist um das Brüt-Faß oder Brüt-Ofen soll auch nicht zu dichte geschlagen, sondern nur ein wenig eingetreten werden. Er fället von selbst zusammen, wenn er die Wärme verlieret, und neuer darüber geleget werden muß, auch sollen nur drey viertel von dem Brüt-Ofen im Miste stehen.

Das vierte Stück.

Die Eyer in den Brüt-Ofen zu bringen.

Wenn die Tonne im Miste stehet, und zugedeckt ist, so wird es darinne bald warm. Das Thermometer aber weiset zu rechte, in welchen Grad die Wärme gebracht, und erhalten werden solle. Die Landleute könnten sich zwar mit Thermometern behelffen, darauf von 28 bis 36 Grade Zeichen gemacht wären. Denn der 32. Grad ist zum Brüten eben gerecht, 30 zu wenig, 28 allzugeringe; Hin-

†) und das Warmgerben scharf verbothen wird, als welches zu nichts dienet, als die Leder zu übertheuern, und das Land davon zu entblößen, weil sie durch die Wärme schwammigt, locker und brüchig werden müssen, welches desto eher zu befördern sie die Leder nicht erst durch Schmieren geschmeidig machen. In vielen hundert Quadrat Meilen werden die Leder damit verwüstet.

Hinwieder 34 zu viel und 36 allzuheftig und schädlich. Sie müsten aber solche Instrumente nicht von Umläufern kaufen; oder allenfalls die Kugel auf den blossen Bauch stellen, noch besser, sie unter die Achsel eine viertel Stunde lang halten; wenn es alsdenn nicht den zwey und dreyßigsten Grad genau trift, so ist es falsch, und muß an diesem eigentlichen Orte ein Zeichen gemacht werden; womit das Thermometer hernach in die warme Tonne gestellet werden kan, und die Wärme mit Verstopfung oder Oefnung der Löcher im Deckel so lange eingerichtet wird, bis der Punct getroffen ist, alsdenn aber Eyer eingelegt, und in dieser Wärme erhalten werden. Wir wollen es aber dem Landmanne leichter machen.

„Nehmet nur so viel Butter, als eine Nuß groß „ist *), und halb so viel Seife, mischet es wohl, „und giesset es in ein Glas, das einer kleinen Bou„teille oder Sand-Uhr-Glase ähnlich ist. Wäre „der Ofen zu heiß, so wird diese darein gehangene „Materie zu Oel zerfliessen, wäre er zu kalt, so „wird sie hart bleiben, wo aber die Wärme eben „recht ist, da wird sie sich als ein Brey oder dicker „Syrup bewegen, wenn die Flasche umgebogen wird„. Man nimmt darzu Schmeltz-Butter, darinne nichts käsigtes mehr ist, weil dieses nicht so leicht fliessend werden kan, als reine Butter. Sie hält sich auch zu diesem Gebrauche besser, und verdirbt nicht. Von welcher Bereitung der Butter mehr zu sagen wäre, wenn es allhier der Endzweck litte.

Ein rechtes Thermometer könnte drittehalb Fuß lang

*) p. 138.

lang seyn, und die Grade, wornach man zu sehen hat, aus der Tonne hervor stehen. Weil es aber leicht zerbrochen werden kan, wenn der Deckel, die Eyer zu besehen, aufgehoben werden muß, so bleibe nur, wer ein ordentliches Thermometer haben will, bey 8 bis 9 Zoll Länge. Die Kugel muß in verzinnten Bleche stehen, welches durchbrochen ist, damit das Instrument so leicht nicht beschädiget werden könne. Von unten bleibt es gantz offen, und kan Luft und Wärme genug darzu kommen. Oben hatten wir es kurtz vorher von 28 bis 36 Grad mit Zeichen versehen. Wer es aber von 25 bis 40 Grade zeichnen will, der hat daran Nachricht von allem was ihm vorkommen kan †); und so seyn des Abts **Nolles** zuver-

†) Der Herr Hales hat zu seinem Thermometer den Frost und die Hitze des geschmoltzenen Wachses als äuserste Puncte angenommen. Nach diesem ist die Wärme zum Brüten etwa 56 Grad, und so warm hat er auch ein Mistbeet, welches treiben solte, mit gutem Erfolg eingerichtet, dieses Verhältniß gegen das Reaumuusche Thermometer gehalten, welches 32 Grad Wärme zu brüten erfordert, wäre nach dem Reaumischen Anschlage:
Die Blut-Wärme über 36 Grad, kochend Wasser über 85. Leibes Wärme unter Schooß und Arme etwa 31.
Die Milch von der Kuh über einen halben Grad mehr.
Der Urin bald 2 Grad wärmer als Brüt-Wärme.
Die gröste Sonnenhitze, und die Wärme unter dem Tropico ein wenig über 50 Grad.
Die ordentliche Sonnen-Wärme im Julio über 28 Grad.
Im Schatten aber alsdenn über 21. Grad.
Im May und Junio vom 10 Grad bis zum 17ten.
Im Früh-Jahr und Herbst von etwa 6 Grad bis über 11.

Ein

zuverläßigen Thermometer. Hernach aber zu sehen, ohne daß der Deckel aufgemacht wird, bindet man einen Faden an das Gehäuse, ziehet es durch das mittelste und gröste Loch des Deckels, so oft heraus als man will, und lässet es wieder nieder in das Körbgen, darinnen es stehen oder schweben soll.

Nachdem der Ofen 24 Stunden gestanden hat; denn selten braucht man 2 oder 3 Tage zu warten, wird das Thermometer zeigen, wenn die Wärme zum Ausbrüten gerecht sey. Solten aber Dünste darinne stecken, so wird man es an den feuchten Wänden oder Deckel gewahr werden, und daher muß man die Eyer nicht hinein bringen, bis der Deckel inwendig recht trocken ist, und die Dünste durch die geöfneten Löcher verflogen seyn, welches nach 4 oder 5 Tagen, bisweilen eher oder später erfolget.

Die Eyer sollen nicht zu alt und hohl, auch nicht unfruchtbar oder helle Eyer seyn, welches man am Lichte unterscheiden kan, wenn das dicke Ende in die Höhe gehalten wird, weil das wolckichte vom Hahne darinnen zu erkennen ist. Von 3 Wochen seyn sie noch nicht zu alt, sie halten sich aber im Sommer nicht so gut als des Winters. Am besten ist, wer selbst Hüner zum legen und gute Hähne hätte, an denen es auf grossen Landhöfen oft mangelt. Plinius giebt

Ein frisch Mistbeet vom Pferde-Mist fast gleich der grösten Sonnen-Hitze, oder wie im hitzigen Fieber oder in dem kochenden Wasser.

Die Glocken, welche über Pflantzen gestellet werden, vergrössern die Wärme fast 15. Grad. Von den Gewächsen kan die Ananas in 24. die Aloe und Indianische Feigen in wenigern, Orange fast im 7. Myrte im 6ten Grad noch ausdauren.

giebt vor, man sollte die Eyer erst den zehenden Tag unterlegen*), weil die frischern nicht auskämen. Ich habe sie den Tag, da sie gelegt waren, und wol noch warm, in den Brüt-Ofen gebracht. Die meisten Eyer waren keine 24 Stunden alt, und seyn doch nicht ausgeblieben. Sonst nehme ich die grösten Eyer **) am liebsten, weil sie grössere Hüner bringen. Ich legte sie in runde Weiden-Körbe, die anderthalb Zoll enger waren als der Ofen. Ihre Tiefe kan darnach seyn, als viel Eyer eingelegt werden sollen. Mehr als 2 Schichten hoch legt man sie nicht gerne, weil nicht gut darzu zu kommen ist. Eine einfache Schicht ist die beste. Allenfalls müssen die obersten nicht so dicke liegen, als unten, damit sie sich nicht schütteln, wenn sie beweget werden. Ob der Korb dichte seyn, daran ist nichts gelegen, er muß aber nicht zu schwer werden. Zwey oder vier Handhaben daran sind gut, damit er aufgehangen werden kan. Zu unterst im Korbe wird Stroh geleget. Wer einen Korb nicht auf einmal füllen kan, der zeichnet auf iedes Ey am dicken Ende, wohinwärts die meisten Hüner ausbrechen, den Monat und Tag, da es eingelegt worden, weil die Hüner nicht allezeit gleichviel Eyer legen. Die ältesten Eyer kommen in die Mitte, die folgenden umher, so findet sich zu seiner Zeit, welche von jeder Sammlung auskommen, und auf welche nicht lange zu warten sey, damit, wenn, man diese weggethan hat, die Küchlein leichter gefunden werden können, die noch in der Schaale schreyen.

Die Eyer werden eingeleget, wie sie natürlich liegen.

*) p. 145. **) p. 146.

liegen. Einige stellete ich doch auf die Spitze, und legte die andern auf das breite Ende in Kley oder Sand, beyde kamen gleich gut aus; wie sie denn auch unter der Henne nicht alle in gerader Breite liegen. Von den Eyern, die auf dem dicken Ende stunden, war es was besonders, weil sonsten allda das Ey vom Ausdünsten hohl wird, und deswegen die inwendige Schaalen-Häute sich trennen, daß ein Theil bey der übrigen Materie des Eyes bleibet, und dasselbe umschliesset, damit kein lediger Raum werde. Daher wundersam genug ist, daß ein solches Häutgen die Last der Materie tragen kan, wenn das Ey auf dem dicken Ende stehet. Noch ist hierbey anmerckens werth, daß die Lage des Eyes, sie sey wie sie wolle, dem Blut-Umlaufe im Küchlein und dem Wachsthum nicht nachtheilig wird. Mit unsern Bewegungen des Bluts und der Säffte aber ist es nicht viel anders, es gehet seine Wege fort, wir mögen stehen, sitzen, liegen, gebückt, oder in anderer Stellung seyn; welches wir doch mit hydraulischen Kunst-Machinen nicht zu wege bringen können. Dieses Schalen-Häutgen blieb auch bey hellen unfruchtbaren Eyern, und bey Eyern, die sich mehr und mehr einzehrten, immer um die noch übrige flüßige Materie, und umschloß dieselbe.

Auch ein kleiner Korb kan über 150 Eyer halten, wenn sie hin und wieder doppelt liegen. Wer eine Probe machen will, der kan erst mit 100 anfangen. Anstatt viele Körbe über einander zu stellen, versuche man es erst mit dreyen, darinnen doch 300 bis 350 Eyer auf einmal auszubrüten. Es wird besser seyn mehr Brüt-Ofen zu haben, als einen mit

Kör-

Körben zu überhäufen, weil doch damit ohne Behutsamkeit nicht umgegangen werden kan. Auch ist die Wärme in der Brüt-Tonne nicht allenthalben gleich, welches ich an einem unten und einem darüber hangenden Thermometer gefunden habe, wenn ich sie herausgezogen. Daher das Umwechseln vieler Körbe zu beschwerlich seyn würde. Wer demnach nur einen Korb hat, der soll ihn etliche Zoll über die Mitte des Ofens stellen; ich habe an die obgedachten 4 Handhaben Schnuren gemacht, und an Hacken gehängt, die in die Tonne eingeschlagen waren; konnte sie also tiefer oder höher hängen, nachdem es nöthig war. Oder man machet ihnen einen Pfeiler von Ziegeln, welcher erhöhet und erniedriget werden kan, nachdem der Korb stehen soll. Die Ziegel aber müssen 24 Stunden eher darinne liegen, damit sie durchgewärmet werden. Auf dem Lande kan man so viel Stroh unterlegen, als der Korb hoch stehen soll. Solches Stroh muß aber ein paar Tage zuvor wohl ausgetrocknet seyn, welches in dem andern Brütofen, der in Vorrath gehalten wird, geschiehet. Die Ziegel oder das Stroh helffen hernach die Wärme erhalten. Wo mehr Körbe eingesetzet werden, da muß der unterste nothwendig tiefer kommen, als die Mitte des Ofens ist; die folgenden werden übereinander gesetzet; ich rathe aber auf jeden Korb vier Stäbe zu legen, damit wenigstens einen halben Zoll hoch Luft bleibe. Daß die Körbe sich nach dem Mittel-Puncte des Ofens richten, und einer Seite nicht näher stehen müssen, als der andern, wird man selbst urtheilen.

Oben ist gesagt, daß in der Brüt-Tonne ungleiche Wärme zu gleicher Zeit seyn könne. Die Wärme kömmt von den Wänden her, und man sollte meynen, sie sey allda am stärckſten*). Ich habe aber durch hin und wieder aufgehängte Thermometer, unter der Wärme von der Wand her bis zum perpendicular Mittel-Puncte, auch von oben und unten grossen Unterschied gefunden **), weil die Wärme sich fortstrecket, und die von aussen einstreichende Luft zu oft an die Wände anschläget, und sich drehet, bis sie sich, gleichwie der Rauch im Schorsteine, gegen die Mitte ausbreiten, und die Hitze durchgehends mäßigen kan. Man hat daher genug an einem Thermometer in jeder Brüt-Tonne, allenfalls in jedem Korbe, welches besser darinne stehend ***), als liegend ist, wodurch seine Flüßigkeit getrennet werden könnte, und erst mit Schütteln oder Umdrehen wieder vereiniget werden müste. Wo viel Körbe über einander stehen, kan jeder in der Mitte ein umgeflochtenes Loch haben, und das Thermometer darinne stehen oder hangen, und auf und nieder gehen, folglich jedes nach dem andern an seinem Ende hinauf gezogen werden, wenn man die obere und untere Wärme wissen will.

Ein Bauers-Mann hält sich dargegen an seine vorbeschriebene Butter- und Seiffen Materie; oder wenn er noch eher davon kommen will, leget er das Ey den Augenblick, als er es aus dem warmen Ofen nimmt, an seine blosse Haut unter den Arm, ist es wärmer als seine Haut ****), so muß er die Hitze im Ofen mäßigen, gleichwie wenn es kälter wäre, dieselbe

*) p. 159. **) p. 172. ***) p. 161. ****) p. 164.

dieselbe vermehren, oder er kan auch das Ey auf sein Augenlied halten. Denn die Hände sind ihm von Arbeit zu hart und unempfindlich geworden, und die bedeckte Haut ist wärmer. Findet er einige Eyer kälter als die andern, so ist das Küchlein todt, oder es seyn helle unfruchtbare Eyer. Daher sie auch, wenn der Ofen oder Tonne sich erkühlet, am ersten kalt werden, weil kein Leben darinne ist.

Wenn auch nur ein Korb in die Brüt-Tonne kommt, so bringet er Kälte mit, weshalben alsdenn alle Löcher oder Register verstopfet werden müssen, ausser dem mittelsten und grösten, welches allemal offen bleibet, weil die Luft niemals gänzlich entzogen werden muß. Jedoch muß zu solcher Zeit alle Stunden nach dem Thermometer gesehen, und darnach kleine Löcher geöfnet oder zugehalten, damit auch 5 bis 6 Stunden fortgefahren werden. Hernach wenn die Wärme auf den richtigen Grad gebracht ist, kan genug seyn täglich 5 bis 6 mal darnach zu sehen, welches auch Abends am spätesten, und frühe, so bald man kan, geschehen soll. Mein Gärtner ist oft des Nachts aufgestanden, weil des Nachts der meiste Schade geschehen; bis man Mittel ausgefunden hat, die Wärme zu regieren. Wenn das Wetter oder die Luft sich ändert, soll man auf seiner Hut seyn, bey grosser Sommer-Hitze abkühlen, bey entstehender schnellen Erkühlung der Luft oder grosser Kälte die gehörige Wärme geben; auch auf feuchtes Wetter acht haben; denn dieses machet, daß der Mist gähret und dadurch sich erhitzet.

Von Erneurung der Wärme ist zu wissen, daß es nach etlichen Tagen in der Brüt-Tonne zu kühle

wird, und daher mehr Löcher oder Register zugehalten werden müssen, als die ersten Tage. Man leget alsdenn eine Schicht frischen Mist um die Tonne. Was die Mist-Gabel auf dreymal fassen kan, ist darzu genug, und solches von dem vorhin erforderten Vorraths-Haufen zu nehmen. Im Sommer oder so lange die Luft wärmer als im Keller ist †), bedarf es der Erwärmung so oft nicht. Ich habe es in warmen Monaten wöchentlich nur einmal bedurft, und zweymahl nachwärmen war zu ieder Brut genug*). In kalten Monaten aber muste es aller 3 oder 4 Tage geschehen. Mein Gärtner legte bisweilen jeden Tag eine Gabel voll Mist an. Es wird aber nicht grössere Wachsamkeit erfordert, als wenn viel neuer Mist angebracht ist. Einige Stunden mercket man noch nichts, alsdenn aber wird die Hitze so groß, daß wol der Deckel ab und die Eyer heraus genommen werden müssen. Daher wenn es neuer Erwärmung bedarf, nur wenig Mist anzulegen. Daß er aber dadurch sich häuffen, und endlich höher liegen werde, als die Tonne, ist nicht zu besorgen, weil er immer sincket **). Ich habe ein solches Mistbeet 6 bis 7 Monat erhalten und wöchentlich frischen Mist darauf bringen lassen, der Rand von der Tonne ist nicht erreichet worden.

Wolte man den Mist mit Bretern bedecken, die sich in einander fügen, so würde er länger warm bleiben,

†) Die Sommer-Luft hat der Herr Hales nach dem Reaumurschen Anschlage 18 und die Sonnen-Wärme im Julio 5 Grad geringer als die Brüt-Wärme gefunden.

*) p. 167. **) p. 170.

bleiben, und vielleicht bedürfte es keines neuen Erwärmens. Sonst darf auch nur der Mist besprenget, aber nicht übergossen werden, so fängt er von neuen an zu fermentiren, und sich zu erhitzen. Will der neu angelegte Mist keine Wirckung thun, so kan, welches ich das erstemal selbst nicht bedacht hatte, glüende Asche, darunter noch wenig Kohlen seyn, in ein sogenanntes Feuer-Stübgen statt der Kohlen gethan, helffen, und dasselbe im Brüt-Ofen aufgehangen, oder auf den Boden gesetzet werden, welches, so offt es nöthig, zu wiederholen. Die Eyer aber müssen, so lange diese Erwärmung dauret, aus dem Ofen genommen seyn.

So gleich und einerley, als man die Wärme in allen Theilen des Brüt-Ofens hält, wird doch bisweilen ein Korb an einer Seite wärmer, als an der andern Von unten kan die Hitze nicht kommen, weil der Ofen auf Miste stehet, der gantze Monate gelegen hat, und also nur laulicht ist. Hingegen kan der Mist sich an einer Seite stärcker entzünden als an der andern. Der neue Mist brennet nur auf seiner Stelle, und die Luft kan es doch an den andern Seiten*) allzu kühle machen. Wenn aber die Gemeinschaft der äusern Wärme mit der Luft wohl eingerichtet wird, so kan allemal so gut eine gemäßigte Wärme erlanget werden, als aus kalten und heissen Wasser ein warmes Wasser wird. Man wechselt auch deswegen täglich die Körbe um**), damit jeder der Gleichheit theilhaftig werde, oder man drehet jeden Korb herum, gleichwie auch die Glucken ihre Eyer täglich umzuwechseln, die inner-

*) p. 174. **) p. 175.

sten auswärts und die äussersten einwerts zu bringen weiß, wie ich selbst bey täglichem Nachsehen wahrgenommen habe; Insonderheit geschahe es von einer Henne, die auf doppelt liegende Eyer gesetzet war, und von 23 Eyern nur zehen Küchlein ausbrachte. Konnte dieses nun die Henne mit Eyern thun, die sie nicht alle zu bedecken vermochte, so ist es im Ofen vielmal leichter, wo die Eyer beständig in einerley Wärme bleiben. Zu geschweigen, daß die Henne täglich wol eine viertel Stunde gar von den Eyern gehen muß. Daher man auch die Brüt-Hüner billig des Mittags, da es am wärmesten ist, füttern solte, damit die Eyer nicht zu kalt würden. Ich hatte einstens eine Ente, die des Morgens um 8 Uhr zum Futter gieng, ihre Eyer aber mit Stroh *) das sie aus dem Neste hervor zog, einen Zoll hoch bedeckte, solches aber nach 17 oder 18 Tagen nicht mehr that, weil es mit den Eyern so weit gekommen war, daß ihnen die Wärme nicht mehr fehlete. Von andern Enten dieser Art habe ich dergleichen nicht gesehen. Die kleinen Täucher aber, welche eine Art von Enten seyn, thun solches mit eben solchem Kraute, als davon ihr Nest ist; dergleichen Nester ich bekommen und vorzuzeigen habe. Weil nun die Hüner ihre Eyer umkehren, so soll man es auch billig im Brüt-Ofen aller 3 oder 4 Tage thun. Ich habe jedoch Eyer im Ofen ausgebracht, die unangerühret auf ihrer Stelle liegen geblieben sind.

Die **Veränderung der Wärme** kan, wenn sie geringer ist, so viel nicht schaden, wenn nur die Eyer nicht so kalt werden, als sie seyn, wenn die Henne

*) p. 180.

Henne lange davon bleibet; und ich habe einer Henne Eyer mit gutem Erfolg untergeleget, die zehen Stunden gar verlassen gewesen, nachdem eine andere Henne sie nur 4 oder 5 Tage bebrütet hatte. Wenn ein Ofen auch 35 Grad Wärme bekäme, so schadete es dem Ey so schlechterdings nicht, einmal war es gar auf 40 Grad und drüber gekommen. Nur muß eine solche Hitze nicht so lange anhalten, daß das Hüngen stirbet *). Je näher aber ihr Ausbruch ist, desto schädlicher wird ihnen die Hitze. Das belebte Hüngen muß mit seinen schon festen Theilen, und Blut-Umlauf vermuthlich mehr von der Hitze leiden, als das Ey **), so lange es noch in seiner Entwickelung zubringet. Und was das Hüngen nicht würde ausstehen können, nachdem es aus der Schaale gekrochen ist, kan es auch vorher in der Schale nicht vertragen, nachdem es im Wachsthum zugenommen hat. Es lässet sich durch Versuche erfahren, welche Grade unter oder über 32 ein Hüngen überstehen kan.

Ich legte, den 19ten May Eyer ein, welche folgenden 21 etliche Stunden lang 40 Grad und den 22 sieben und dreyßig Grad Wärme ausstunden, und fand doch den 23 einen Anfang der Entwickelung im Ey, das Hertz schlug eine viertel Stunde lang. In der Nacht zwischen dem 23 und 24 stieg die Hitze über 40 Grad, davon sturben die Hünergen, die so eben auskommen solten, und zum Theil schon den Schnabel aus der Schaale hielten. Die 2 oder 3 Tage nach ihnen folgen sollten, starben gleichfalls. Dagegen hatte ich den 13 August

*) p. 186. **) p. 187.

Eyer eingesetzet, woraus den 1 und 2 Sept. Hünergen auskamen, die eben so viel Hitze in einer Nacht ausgestanden hatten, aber nur im Anfange. Sie kamen noch früher aus als ihre Zeit war, nicht aber von dieser Hitze, sondern weil die Ofen-Wärme niemals dergestalt unterbrochen wird, als wenn die Henne von den Eyern gehet; die allzugrosse Hitze aber die Hünergen ermatten, und die Brut verzögern kan. In eben diesem Monat sahe ich an einer andern Brüt-Tonne, daß 37 ½ Grad Wärme, die etliche Stunden anhielt, den Eyern nicht schadete, die bis zum 16ten Tage in der Brut gelegen hatten. Denn am 29 Aug. kamen sieben Hünergen aus, die vom 8 Aug. an gelegen hatten, aber in den Nächten vom 11 bis 12 und vom 23 bis 24 so viel Hitze erlitten hatten. Den 30 folgeten noch mehr, die ich den 8 und 9ten Aug. eingesetzt gehabt. Mich weiter zu versichern, brach ich ein Ey auf, das 6 Tage in der Brut gelegen hatte. Die ersten beyden Tage war gehörige Wärme gewesen, zwey Tage nur 30 Grad, am fünften kaum 25 Grad, den 6ten die gantze Nacht über, und einen guten Theil des Morgens 37 Grad. Dieses Hüngen war lebendig. In einem Backofen hatte ich zwey Eyer gebracht, die öffters einige Stunden 37 Grad Hitze, und drüber ausgestanden hatten, und folgenden Tages auskommen solten, sie kamen auch richtig.

Eben diesen Tag bekam ich auch viel Junge aus einer Brüt-Tonne im Mist*), die fünff bis 6 Tage nicht mehr Wärme als zwischen 30 und 31 Grad gehabt, drey Tage zuvor aber unter 30, 29 ja 28 Grad;

*) p. 91.

Grad; womit ich aber keine nachläßigen Wärter sicher machen will, sondern erinnern, sowol ihren Mist als Feuer-Wärme auf den 32 Grad zu halten. Indessen berichtet Steveson von den medicinischen Observationen der Edenburger Societät, daß eine Henne von ihren Eyern zu der Zeit, da sie auskommen sollen *), länger wegbleiben könne, wenn es auch kalt Wetter ist; Und als man allda ein solches Ey eröfnet hat, ist das Hüngen nicht todt, noch so kalt, als die Eyer-Schale gewesen; welches meinen Observationen, daß in der letzten Brüt-Zeit die Wärme nicht zu starck werden müsse, sehr zu statten kommt.

Manchen Sommertag ist die Luft 35 bis 36 Grad heiß gewesen; welches den Eyern nicht geschadet hat, weil darauf gemäßigte Tage gefolget seyn. Ich aber erhielt einen Brüt-Ofen 20 Tage lang bey 35 und 34 Grad Wärme, so daß sie nicht über 36 Grad steigen muste, davon kam kein Hüngen aus der Schale, die meisten waren todt; etliche lebeten noch, als ich die Schalen ein wenig öfnete. Ich stopfte dergleichen 6 aufgemachte Eyer mit Pappier zu, die Küchlein aber kamen nicht aus. Die todten Hünergen von dieser Brut nahmen im Ey kaum den dritten Theil ein, es muste ihnen daher an Materie, und Nahrung gefehlet, die langwierige Hitze zu viel Ausdünstung verursachet, und die übrige Nahrung verdicket, auch die Küchlein davon am Körper abgenommen haben.

Eine beständige Wärme von 33 Grad, und einen halben Grad drüber **) hat die Küchlein glücklich, und einen auch 2 Tage früher ausgebracht. Die Wär-

*) p. 192. **) p. 196.

me unter 32 Grad bis 31 und ein wenig drunter, hat mir auch lebendige Hüner gegeben, jedoch zuweilen einen Tag zu späte. Etliche Hünergen sind mir 2 Tage zu späte ausgekommen, welches ich einer schnellen Hitze zuschreibe, die sie etliche viertel Stunden ausgestanden hatten, daran viele sterben, andere sich nicht anders als nach einer Kranckheit erholen; denn eben dieses habe ich an neu ausgekommenen Hünergen gesehen, denen ich zu viel Wärme zur Probe geben ließ*).

Ein Hüngen lebte noch 6 Tage, nachdem es hätte auskommen sollen, in der Schale. Vielleicht konnte es die Schaale nicht brechen, weil ein Theil von der Materie daran klebte. Sonst kommen die Eyer in Brüt-Ofen, welche 32 Grad beständige Wärme gehabt, ordentlich einen Tag zeitiger aus, als unter der Henne. Die Zeit, da die Henne davon gehet, und ehe sie wieder durchgewärmet werden, kan auch leichtlich einen Tag ausmachen. In Sommertagen bringen die Hüner auch einen Tag eher aus, weil die Eyer nicht so kalt werden. Gleichwie aber alles zu gleicher Zeit gesäete Getrayde nicht mit einem male aufgehet; ein Halm zeitiger und höher treibet als der andere; Ein Ey auch dem andern an Güte nicht gleich, oder eine Schale dicker als die andere ist, so können alle Eyer nicht zu gleicher Zeit auskommen.

Die Schalen können auch zum Theil weniger poros oder stärcker Gewebe haben, und also weniger ausdünsten. Ich habe Eyer, so bald sie geleget worden, mit einem Ferniß überzogen, und dadurch gantze Jahre erhalten. Solche können 30 oder 40 Tage einer Henne untergeleget werden, ohne daß sie verderben, oder

*) p. 198.

oder eine Brut darinn wird. Auf gleiche Weise kan die Natur ein Ey vor dem andern verschliessen. Indessen ist die Eyer-Schale nöthig gewesen; die Ausdünstung zu mäßigen, weil ein Ey ohne harte Schale gar bald vertrocknet, und wenn es ausgebrütet werden solte, von einem Liebhaber unnöthiger Experimente erst eine künstliche Ciment Schale *) erfunden werden müste, die der Ausdünstung nicht hinderlich wäre.

Die Quantität solcher Ausdünstung zu finden; müste man ein Ey wägen, wenn es geleget ist, und hernach abermahls zu der Zeit, da das Küchlein auskommen soll, die Schale aber abziehen, welche $\frac{1}{9}$ zu seyn pfleget. Ich hatte ein Ey gewogen, welches 2 Untzen 22 Gran oder 1174 Gran hielt, die Schaale mit 130 abgezogen, bleiben 1044 Gran. Hernach hatte das Ey mit seinem Hüngen, und der durch den Schnabel abgestossenen Schale 990, oder nach Abzug der Schale 860 Gran, daher 184 Gran durch Ausdünstung verlohren, welches zwischen dem 5ten und 6ten Theile ist. Dergleichen Proben geschahen auch mit Eyern, die 1140. 1155. und 1002 Gran schwer waren. Wie aber die Ausdünstung in währender Brüt-Zeit sich gegen einander verhalte, das hat ohne Erkältung der Eyer noch nicht beobachtet werden können.

Das fünffte Stück.
Von schädlichen Dampf, oder Dünsten, und solche abzukehren.

Die Brütungen im Winter lehreten mich durch Verlust vieler Eyer, daß sowol im Miste, als selbst

*) p. 202.

selbst in der Luft, insonderheit wo sie eingeschlossen ist, unmerckliche Dünste seyn, die von aussen durch die Oefnungen des Deckels in das Brüt-Faß kommen*). Denn ich ließ im November in einem Pferde-Stall Brüt-Fässer anlegen. Die Feuchtigkeit dauerte 14 Tage, darauf ich in das trockenste Faß nach und nach etliche frische Eyer zu zwey und eines legen ließ, die Zahl kam endlich auf 60. Ich erlangte aber nur 3 bis 4 Küchlein. Hernach als ich die Fenster offen hielt, kam das 4te, 3te Theil und die Helfte Eyer aus**). Ich machte noch einen grössern Brüt-Ofen aus einem Zucker-Fasse; darinn kam 12 Tage lang gar nichts aus, weil die Dünste vom vielen neuen Miste den Stall mit Wasser gleichsam überzogen, und in die Brüt-Fässer drungen, daß Deckel und Eyer feuchte wurden. Ich brachte Eyer in ein ander Brüt-Gefäß, das an der Thür stund, die Feuchtigkeit aber war allenthalben. Daher sahe ich bis in den Hornung in manchen zwey Tagen kein Huhn. Unter 5, 6 bis 10 Eyern kam bisweilen eins aus; von 75 guten Eyern nur zehen, in jedem der übrigen Eyer war ein todtes, und manche früher, manche später in den Schalen umgekommen. In die Wand wurden Zuglöcher gemacht, sie wolten es aber nicht ausrichten.

Daß etliche Hüner gleichwol auskamen, andere im Ey wuchsen, aber darinn bald früher, bald später wieder verlohren giengen, beruhete auf ihrer mehr oder wenigern Ausdünstung. Und wo diese gehindert wird, da kan gar nichts wachsen, oder es muß wieder vergehen. Daß nun Wasserdünste die poros ver-

*) p. 216. **) pag. 222.

verstopfen, siehet man daran, daß ein Ey sich vom Wasser nicht einzehret, und dergleichen betrüglich für frisch verkauft werden. Ich legte Eyer in verschlagen Wasser, und brachte sie damit in eine beständige Wärme von 32 Grad. Als ich sie aber nach und nach öffnete, waren theils faul, und theils das weiße zu Wasser, das gelbe hart geworden. Die faulen musten Brut angesetzet haben, die aber zeitig wieder vergangen war, und der belebte Keim im Ey muß die Ursache *) seyn, warum Eyer verderben, denn die unfruchtbaren Eyer halten sich lange.

Allein das Ey ziehet auch so gut Dünste in sich **), als es ausdunstet. Was im Ey ledig wird, ist nicht gantz leer, sondern enthält eingedrungene Materie, und wenn die subtilen Dünste durch kleine Löchergen ausgehen, so kommet die Luft am dicken Ende vom Ey wieder hinein. Denn die Luft-Pumpe zeiget, daß so gar das flüßige im Ey durch seine Schale dringen kan; an faulen Eyern aber lehret es der Geruch ohne Luft-Pumpe. Woher wäre auch sonst der Schimmel in die Eyer gekommen, die über die Brüt-Zeit gelegen hatten? Der Schimmel gehöret doch, wie **Micheli** befunden hat, zum Pflantzen-Reiche, und wächest aus seinem Saamen, welcher demnach durch die Schale und Schalen-Häute gedrungen seyn muß.

Wir wissen überdieß, wie der Geschmack des Eyes sich vom Wasser verändere. Ein Ey, das 24 Stunden darinn gelegen hat, kan ein Kenner vom frischen Ey gut unterscheiden. Daher müssen Dünste vom Mist dem Ey noch mehr schaden, und die Häute, womit

*) p. 229. **) p. 230.

womit die Schaale ausgekleidet ist, können solche flüchtige Dünste, wie der Augenschein an der Brut gewiesen hat, nicht abhalten; gleichwie ein faules Ey durch seinen Gestanck die übrigen anstecket, und deswegen nicht genug geeilet werden kan, dasselbe aus dem Brüt-Ofen wegzuschaffen. Eine gemeine Henne und eine Truthenne hatten jede ein faules Ey in ihrer Brut, und davon wurden täglich ein oder zwey Eyer angestecket, bis sie alle zu nichte waren, ohngeacht frische Nester gemacht wurden, damit der Gestanck aufhören solte. Die Bermeer in Egypten räumen auch eilig die faulen Eyer weg.

Daß die Hünergen im Ey sterben, kan manche Ursachen haben. Auf den Dörfern schreibt man es einem Gewitter zu, wofür sie Eisen in das Nest legen, welches schon vor Zeiten Plinius angerathen hat †). Dieses würde ich den Schwefel-Dünsten im Donner nicht zuschreiben. Gegen andere feuchte, und mit allerhand Materien beschwerte Dünste vom Mist hilft kein Eisen. Denn ich hatte die Deckel der Brüt-Fässer mit Eisen füttern lassen. Noch schläget Plinius libr. 10. c. 54. gegen den Donner die

†) Hales räth wollen Tuch an, das in Pöckel-Brühe gelegen hat, weil das Salz den Schwefel in sich ziehe. Gewichts Statick p. 148. Woselbst er auch vorschläget, daß ein Mensch, der sich in heßlicher Dunstluft befindet, durch vielfach über einander gelegtes Tuch Athem holen solle. Ueber Eyer aber haben die Flonelle dem Herrn Reaumur, wie bald folgen wird, nicht gut thun wollen, weil sie wieder andere schädliche Dünste geben.

die Erde aus dem Pfluge vor, solche unter das Nest zu legen. (terra ex aratro.)

Aus meinen ersten Erfahrungen weiß ich: daß der Mist-Gestanck die Eyer abscheulich faulen gemacht. Wenn aber das Brüt-Faß inwendig überzogen gewesen, so sind darinne selten die Eyer stinckend geworden, ohnerachtet das Hünlein darin stirbet, ja ich habe dergleichen Eyer noch bis 14 Tage in dem warmen Fasse liegen lassen, und ist kein Geruch entstanden. Daher die flüchtigen Theile des Mistdampfs so starck in ein solches Brütfaß nicht dringen können. Das todte Hüngen lag vielmehr in seinem Eyweiß, welches, so lange es gelebet, flüssend gewesen, hernach aber hart, und so ferne gleichsam zum Balsam geworden, daß es den Zugang der Luft abgehalten, und das Körpergen darin zwar vertrocknet, aber nicht verfaulet war.

Man erkennet hieraus, daß Eyweiß besser sey, etwas vor der Fäulniß zu bewahren, als Balsam und Ferniß. Denn diese wollen den wässerigten Körpern nicht anhangen, sie fressen auch an, ehe sie trocken werden, welches kein Eyweiß thut. Von diesem Nutzen des Eyweißes will ich zu anderer Zeit mehr reden. Indessen kan es denen zur Nachricht dienen, die an organischen Körpern Experimente machen, und solche eine Weile bewahren wollen.

Ich habe Hüner auf Miste brüten lassen, der nicht zu feuchte war, weil die Dünste in freyer Luft ehr verfliegen können. Der Mist half brüten, daß bereits den 19 Tag des Morgens Eyer auskamen. Auf allzu feuchter Erde aber erfolgte nichts. Wenn dem-

demnach an dünstigen Orten Hüner werden, so müssen die Eyer poros genug haben, die nicht alle verstopfet werden können. Die Hüner-Eyer sehen auch viel löcherigter aus als Enten Eyer, welche glätter seyn, und fast hornartig, und fettig scheinen, weil sie noch weniger Dunst vertragen *). Truthüner-Eyer leiden von Dünsten noch mehr als Hüner-Eyer, jedoch weniger als Enten-Eyer. Ich habe doch in einem ziemlich trockenen Brüt-Faße viele Enten-Eyer ausgebracht. Eyer von Wasser-Hünern und Täuchern müssen das Wasser besser vertragen können.

Wenn die Ausdünstung des Eyes allzusehr gehindert ist, wird der Wachsthum des Küchleins aufgehalten. Ich habe noch lebendige Küchlein in Eyern gefunden, die 3 oder 4 Tage nach gehöriger Zeit ausgekommen seyn würden. Je näher sie dem Ausbruche seyn, desto freyere Transpiration wird erfordert, in deren Ermangelung habe ich drey viertel von einer Brut todt gefunden. Es scheinet, daß sie im Ey schon einigen Genuß der Luft haben, und athmen, wie könnten sie sonst im Ey schreyen, welches ich mehr als hundertmahl gehöret habe, und die Aerzte haben deren Vergleichung mit einem Kinde, welches später Athem holet, zu weit getrieben. Weil aber die pori immer mehr von Dünsten verstopft werden, so ist kein Wunder: wenn zu der Zeit, da die Küchlein auskommen sollen, die meisten davon sterben, weil das Ey zu lange im Dunst gelegen hat. Ich legte Eyer, die von Hünern bebrütet waren, nach 10, 12. 15 Tagen in den Brüt-Ofen.

*) p. 245.

Ofen. Dieselben kamen glücklich aus*), wo die andern, die vom Anfange im Brüt-Ofen gelegen hatten, in der Schale gestorben waren.

Weil die meisten Hünergen, die im Ey umkamen, in den letzten drey Tagen, ehe sie auskommen solten, starben, so bohrte ich Löchergen **), mit dem Feder = Messer oder Scheren-Spitze in das dicke Ende von Eyern, die 17. bis 18 Tage in der Brut gelegen hatten, etwa eine Linie tief. Davon kamen die ersten beyden aus, auch von den 3 andern noch zwey, da die übrige gantze Brut verlohren gieng. Wiederum versuchte ich es mit einem Ey unter achten, welches ebenfalls auskam. Hernach wollte ich es zeitiger unternehmen, allein die Eyer, welche nur 15 bis 16 Tage gelegen hatten, giengen davon verlohren, und an denen, die zu rechter Zeit gebohret waren, ward die inwendige Schalen-Haut um den Stich mit blaugrünen Mooß überzogen, welches dem Hüngen so nahe nicht gesund seyn konnte. Andere eingebohrte Eyer brachten nichts; daher dieser Handgriff noch von unsichern Erfolge bleibet.

Andere Proben zu machen legen die Bauer-Weiber die Eyer, den Tag ehe sie auskom̃en sollen, einige Minuten in warm Wasser, und vermeinen die Schale damit erweichen. Man siehet aber an gekochten Eyern, daß die Schale vielmehr härter geworden ist. Ob warm Wasser dienlich seyn möchte, die von den Dünsten in währender Brütung verstopfte poros durch Abspühlen zu reinigen, kan ich nicht sagen; mir hat es nicht gerathen wollen. Ich suchte zwar die Dünste dadurch abzuwenden, daß ich Eyer mit Sand

D und

*) p. 248. **) p. 249.

und andere mit Kley bedeckte, es gerieth aber nicht besser als in offenen Körben. Andere Eyer legte ich in Flonell, welches noch schlechter ablief, weil er fettig ist, und das Ey ward mit Wassertropfen gantz überzogen.

Weil so sehr daran gelegen ist, daß reine Luft im Brüt-Faße sey, so verlegte ich die Fässer an einen freyen Ort, der nur drey Wände hatte, es war aber sehr niedrig, und keine durchstreichende Luft. Von diesen ersten Bruten kam die Helfte aus, die andere Helfte war in den Eyern gestorben. So aber, als allda die Dünste im̃ermehr abnahmen hatte ich immer Küchlein, endlich bis drey viertel von der Brut. Ein andermal jedoch kaum den 4 Theil; 2 oder 3 Tage lang weil täglich Eyer eingelegt wurden) gar keines, weil vom Nachwärmen mit frischen Miste Dünste entstanden waren, die ohngeacht am Brüt-Fasse keine Feuchtigkeit zu spüren war, dennoch sich ausbreiteten und schadeten. Daher nunmehro eben so nöthig war durch ein Hygrometer die Dünste genau zu erkennen, als mit dem Thermometer, die Wärme einzurichten.

Weil nun die Hygrometer so gar unvollkommen seyn, so fiel mir eine leichte einfältige Art ein, an einem Ey zu erkennen, wie feuchte die Luft sey oder nicht. Man holete ein Ey aus einem kalten Orte, „und legete es in das Brüt-Faß auf oder neben die „andern. Je kälter dieses Ey ist, desto besser die-„net es hierzu. Nach etlichen Minuten, oder höch-„stens einer viertel Stunde besiehet man das Ey, ob „es feuchte ist, oder ob gar Wassertropffen drauf „stehen; Siehet jede viertel oder halbe Stunde „wieder darnach, ob es trocken geworden. Bleibt „keine merckliche Feuchtigkeit daran, so ist die Luft

„für

„für rein genug zu halten, und die gantze Brü„tung wird gut von statten gehen. Wenn aber das „Ey erst nach viel Stunden trocken wird, so seyn „häufige Dünste vorhanden*)„. Wo das Ey in der halben Stunde abgetrocknet gewesen, habe ich noch ziemlich viel Küchlein bekommen, es ist aber besser, ie weniger Dunst vorhanden ist. Wenn diese Untersuchung einmal geschehen ist, darf sie kaum täglich auch nicht allemal wiederholet werden, es sey denn, daß man frischen Mist angeleget habe, oder sonst etwas besorge.

Anfänglich hielt ich dieses für eine Ausdünstung vom Ey; als ich aber sahe, daß wenn die Nässe abgewischet, und das Ey wieder in die Wärme geleget ward, neue Tropffen darauf kamen, so oft es wiederholet ward befand ich endlich, daß es Luft-Dünste seyn müsten, und vom Ey so viel nicht ausdunsten könnte, sondern es damit eben die Bewandniß haben müste, als wenn sich an ein Glas voll Wein, oder Geträncke, das aus dem Frost in die Wärme kommt, Eiß anleget. Gleichwie nun, wo die Luft, sieben oder acht Grad, das Glas aber nur einen oder einen halben Grad**) kälter ist als Eiß, sich Eiß an das Glas leget, so muß auch an einem Ey, das 12. 15 oder 20 Grad Wärme hat, wenn es in einen Ofen kommt, der 32 Grad warm ist, die Feuchtigkeit sich zeigen, von mehr Eyern das kälteste am meisten Wasser anlegen, und am längsten behalten; und ein gefrornes Ey würde in diesem Ofen schwitzen, wenn ein anders, das 20 Grad warm ist, darinnen trocken bliebe. Uns kan

*) p. 259. **) p. 263.

ein Ey, das nicht mehr als 20 Grad Wärme hat, Anzeige genug im Brüt-Ofen geben*).

Die Dünste**) zu vertreiben, ist nichts besser, als den Ofen bey 32 Grad Wärme zu erhalten, weil die Luft durch Wärme verdünnet, folglich auch die Dünste zertheilet werden.

Wolten wir anstatt des Probe-Eyes Holtz nehmen, so sauget dasselbe Feuchtigkeit in sich, Silber und Metall aber nehmen die Feuchtigkeit nicht gerne an, daher das Ey am besten bleibet, das gleichwol hernach ausgebrütet werden kan. Wer kein Ey daran wenden will, der kan die Eyer-Schale mit Wachs, Seife, oder anderer dichten Materie füllen, so thut es gleiche Dienste, eine ledige Eyer-Schale aber würde zu geschwind durchgewärmet seyn.

So lange die Dünste zu starck seyn, muß man keine Eyer zu brüten einsetzen, vielmehr Thür und Fenster öfnen. Wo aber die Luft nicht durchweg ziehen kan, mag ein Flügel von Bretern oder Pappe beweglich angehangen werden, die Luft zu schlagen. Ich habe einen Hals, dergleichen an Goldschmieds- oder Orgel-Bälge gemacht wird, von unten in die Brüt-Tonne gehen lassen, dessen Auslauf-Röhren vier Zoll in die Höhe stiegen, theils seitwerts ausliessen, und mit löcherigten Deckeln als Sprenge-Fässer versehen waren***). Die Luft gieng vom Hofe hinein, und ward in der Röhre durchgewärmet, weil diese unter Miste lag. Damit die Röhre nicht faulen solte, überzog ich sie mit Blech oder Cäment; konnte auch eine solche Luft-Röhre theilen, daß sie in zwey Mist-Ofen gieng. Wenn nun das Probe

*) p. 264. **) p. 265. ***) p. 267.

Probe-Ey eine Feuchtigkeit anzeigte, so eröfnete ich diesen Luft-Zug.

Manche Dünste aber kommen auch aus dem Brüt-Ofen selbst von den Eyern her. Ihre Quantität kan man daraus urtheilen, weil ein Ey über seinen 6ten Theil wegdunstet. Vielleicht ist es daher den Eyern gut, daß die Henne bisweilen wegen ihrer eigenen und der Eyer Ausdünstungen davon gehen muß, damit die verunreinigte Luft sich indessen verziehen könne. Eine Truthenne wolte niemals von ihren Eyern gehen, sie brachte aber auch in 3 Monaten, da sie beständig nach einander brütete, kein junges aus. Der Herr Abt Nollet schlug mir deswegen vor, die Eyer täglich eine Weile aus dem Ofen zu nehmen. Allein sie werden kalt oder feuchte, wenn sie nicht an einen gleich warmen Ort, z. E. in einen solchen Mist-Ofen, der schon einmal gebraucht worden, gebracht werden können. Eyer aber, die im Backofen ausgebrütet werden, verlieren ihre eigene Ausdünstung gnugsam durch die Luft und Wärme*). Man muß sich indessen die Sache so gar bedencklich nicht vorstellen. Wenn uns der Mißwachs nicht abhält, das Land zu bauen, so werden wir auch die Gefahr nicht scheuen, die bey der künstlichen Ausbrütung vorkommen kan. Mir ist es nicht allein wohl gerathen, sondern auch andern, denen ich doch nicht alles so umständlich als hier geschiehet, vorschreiben können. Und wer einen Ort hat, wo die Luft durchstreichen kan, der bedarf aller dieser Umstände nicht.

*) p. 273.

Man wird endlich wissen wollen, wie viel von dem Ausbrüten durch Kunst gegen Hüner-Brut gerechnet, zu gewarten sey. In Egypten werden, wenn der Bericht wahr ist, zwey Drittheile wiedergegeben. Wir wollen noch zur Zeit die Helfte anschlagen, etwas drüber wird es gewiß. Bey Hünern hat man zu wagen, daß Eyer zerbrochen, von mancher Henne gar verlassen, oder wol aufgefressen werden. Manche Henne zerhacket die Eyer, wenn die Küchlein fast auskommen sollen, oder tödtet und erdrücket die Jungen*). Es wird für eine gute Brut gehalten, wenn eine Henne von 15 Eyern zwölf Junge bringet; Denn es werden wol nur achte, sieben oder weniger, so daß hernach eine Glucke zwey oder dreyerley Bruten führen muß. Hingegen brachte eine Schwester in der Stifftung Jesus von drey hundert Eyern in einem Mist-Ofen 296 aus, und in den übrigen Eyern waren todte Hünergen**). Die Truthüner brüten beständiger und mir hat eine davon fünff bis 6 Monat lang immer neu untergelegte Eyer ausgebrütet, wolte auch hernach nicht vom ledigen Neste gehen. Allein sie zerbrechen die Eyer auch leichtlich. Eine Truthenne wolte anfänglich nicht mehr als 15 brüten, und legte die übrigen aus dem Neste weg. Das folgende Jahr ward sie nach und gewöhnet, mehr Eyer anzunehmen. Es muß also dem Feder-Vieh sauer werden, die Flügel so weit beständig auszustrecken, und die Truthenne sich erst nach und nach darzu gewöhnet haben.

Es ist aber kein Wunder, wenn Küchlein in der Schale umkommen. Die Eyer können zu viel oder zu

*) p. 283. **) p. 285.

zu wenig ausdunsten, jene verliehren ihre Kraft, diese aber werden ersticket. Sterben doch auch junge Hüner genug. Ich gedachte aber noch auf andere Mittel, die Brüt-Anstalten zu verbessern, und die Dünste abzukehren.

Ich ließ demnach den Mist rings umher feste bedecken, daß oben, und also nahe um den Brüt-Ofen keine Dunst aufsteigen konnte*); Dadurch behielt der Mist lange Zeit Wärme und Feuchtigkeit. Breter mit Fugen wären noch besser, oder ein breiter Ring von Bretern, der genau um das Brütfaß oder Mist-Ofen anschliesset. Man kan es wegnehmen, wenn frischer Mist aufgeschüttet werden soll.

„Oder man leget oben eine Zug-Röhre an, wie der „Schorstein am Back-Ofen ist, die in andere „frische Luft gehet**), so kan auch der feuchte Mist „nicht schaden. Nachdem ich diesen Weg erfunden „hatte, ist es mir mit einem Kasten, der 7 Fuß lang, „25 Zoll hoch, 21 Zoll breit war, am besten ange„gangen. Dergleichen Kasten ließ ich auswendig „mit Blech beschlagen, inwendig mit Cement „überziehen, setzte ihn auf einen Misthaufen, der „18 Zoll hoch lag, und oben mit Bohlen, die 2 Zoll „Dicke hatten, belegt war. Die Oefnung oder Zu„gang zu diesem Mist-Ofen war in einer andern dar„an stossenden Kammer, in welche kein Mistdampf „kommen konnte„. Nachdem der Gips ausgeschwitzet hatte, war die Feuchtigkeit im Ofen vorbey, und es trocken genug. Das erstemal übereilete ich mich, weil zwey oder drey Tage zum Austrocknen nicht genug waren, und büßete demnach an der ersten Brut

*) p. 287. **) p. 289.

ein. Die folgenden aber geriethen besser als das Ausbrüten durch Hüner.

Einen andern Mist-Ofen machte ich eben so lang, gab ihm aber die Breite des vorigen fast doppelt und ein drittes Theil weniger Höhe*); denn sonst ist es oben wärmer als unten. Ueberzog ihn auswendig mit Cement, darunter gestossene Ziegel waren; denn vorhin hatte ich ihn auswendig mit Oel-Farbe tränken lassen, wodurch aber die Feuchtigkeit gedrungen war. Pech oder Theer allein, das ich auch vorhin gebrauchet hatte, war fliessend geworden; mit Staub von Ziegel oder gleichen aber vermischet, konnte ihm die Hitze nicht mehr schaden; auch das Wasser an geraden Wänden besser ablauffen, welches sich hingegen, wo es nicht ablauffen kan, Tropfen Weise sammlen muß. Als der Mist zu kalt ward, ließ ich viele Eymer Wasser drauf giessen. Den andern Tag ward dieser neue Mist-Ofen warm, aber sehr feuchte, und die Eyer naß. Daher ließ ich den Gips, womit der Brüt-Ofen auch inwendig überzogen war, mit Pappier bekleiben, und als der Leim trocken war, dasselbe mit Oel bestreichen. Noch besser ist es: den Kasten inwendig mit dünnem Bley zu überziehen, und dasselbe an einander zu löten. Wäre der Kasten auswendig recht gut cementiret gewesen, so hätte keine Feuchtigkeit durchdringen können. In diesen Ofen schob ich an statt der Eyer-Körbe, lang viereckte Kasten auf Rädern oder Waltzen, und bey diesem Wege bin ich endlich geblieben. Wird der Ofen kalt, so nehme ich vom obersten Miste weg, und lege frischen in die Stelle, doch nicht auf einmal allenthalben umher, sondern nach und nach. Weil bey der Ofen-

*) p. 295.

Ofen-Thür, die in eine andere Kammer gehet, die meiste Kälte ist, so muß der Mist auch über dem Ofen liegen, am meisten gegen diese Thüre hinwerts. An den Seiten nachzuwärmen bedarf es nicht, wenn der Ofen viel breiter als hoch ist, als ich angewiesen habe. Bekommt er die ietzt angewiesene doppelte Breite des erstern, so theilet man ihn in zwey lange gleiche Kammern, damit der darauf liegende Mist so viel weniger drücken kan, wiedrigen falls müsten oben Qver-Höltzer darüber geleget werden, welche auf Pfeilern ruhen.

Ein solcher Brüt-Ofen kostet mehr Mist als die Tonne, bedarf aber weniger Nachwärmens; denn im Winter ist dasselbe in 14 Tagen genug, im Sommer hält er wol 4 bis 5 Wochen Wärme. Ich glaube, wenn man Mist, der aus Unkraut gemacht wird, und vom Horn-Vieh kommt, zu unterst legte, solte es 7 oder 8 Monate warm bleiben, und nicht nöthig seyn, täglich mehr als ein, oder ein paarmal nach den Eyern zu sehen; die Hitze würde nicht sehr veränderlich seyn *). Stünde ein solcher Ofen von aussen frey, so setze man Stroh, oder Decken vor die Thür. Will dergleichen horizontal Ofen nicht warm werden, so kan man mit glüender Asche, oder wol ausgebrannten Kohlen helfen, daß Mist und Feuer zugleich wärmet.

Weil die Wärme an der Thür und an dem oben ausgehenden Luftzuge geringer ist, so müssen die Eyer-Kasten nicht zu groß werden, sondern nur etwa halb so groß als der Raum, und wohl qver durchgeschieden seyn, damit man die Eyer verlegen, und sowol

 wärmen,

*) p. 301.

wärmen, als aus der Hitze rücken kan. Darum gehen dennoch in ein solches Kasten-Gestelle 300 Eyer, und wenn man sie im Anfange über einander legen will, noch mehr. Die man etwa nachleget kommen zu hinterst, auch wohl in eine dritte oder vierte Reihe, zwischen denen Scheidungen darinnen die freye Wärme spielen kan. Auf diese Art, wenn genug Abtheilungen vorhanden seyn, ist auch leichtlich zu hören, in welchem Ey ein Hüngen schreyet, welches alsdenn an eine freyere Stelle zu legen *). Von der Beqvemlichkeit einen solchen Kasten mit Rädern, oder gantzes Gestelle leichter an Ort und Stelle zu bringen, ist vorhin gedacht. Sie können auch als Schiebe-Kasten eingerichtet werden, weil ofter darnach gesehen werden muß, wenn die Hünergen auskommen wollen, auch wenn es auf einer Stelle wärmer wird als auf der andern. Weil ein solcher Eyer-Kasten schwer ist, so habe ich den Ofen mit einer gebrochenen niederfallenden Thüre verwahret, darauf er eingeschoben und ausgezogen werden kan. In der obern Helffte sind zwey Oefnungen mit Vorschiebe-Bretern.

* *

Das sechste Stück.

Wie die Küchlein aus dem Ey kommen.

Die Küchlein brechen von selbst die Haut der Eyerschale, darein sie gewickelt seyn, so wenig man es auch ihrer unbeqvemen Lage zutrauen solte, da ihr Schnabel unter dem rechten Flügel stecket, und der

*) p. 302.

der Ort enge ist, darinne sie sich immer von der lincken nach der rechten Hand drehen, von daher sie die Schale nach und nach durchbrechen, und sich dazu mit dem Schnabel helffen. Die Schale ist meistentheils ohnweit dem dicken Ende des Eyes aufgebrochen, wo das Ey sich eingezehret hat, und Luft darinn ist. Des Küchleins Bewegung und Umdrehen ist zu Zerbrechung der Schale behülflich, insonderheit seine Bewegung mit dem Kopfe und Halse, auch Beinen die sich anfangen zu sperren, weil in den letzten 4 oder 5 Tagen seine Gestalt sich verändert. Einige Küchlein haben das Ey wohl gegen sein spitziges Ende aufgebrochen, und seyn eben so gut ausgekommen. Ich habe ein Küchlein gesehen, das die Haut unter der Eyerschale, die man abgenommen, dünne gerieben hat*), damit es durchhacken könnte. Die besten Küchlein bohren das Häutgen nicht eher durch, bis Schale genug abgesprungen ist.

Ich half ein paar Hünergen den Bruch der Schale und Haut nach der rechten Hand zu vergrössern, und diese Hünergen kamen bald hervor. Sonst machen einige Hünergen sich, in Zeit von einer Stunde von ihrer Schale los. Andere bedürfen wol einen halben Tag, ja zwey Tage. Die zu rechter Zeit auskommen, hab n mit dem Nabel das übrige Eygelb zuförderst eingesogē, welches ihnen die ersten 24 Stunden noch Nahrung giebt, daß sie aus Noth nicht eher gefüttert werden dörfen. Die es zurück gelassen haben, sterben in wenig Tagen; in viel Eyern aber bleibt es übrig. Etliche haben auch härtere und festere Schalen-Haut durchzubrechen. Die Zeißgen könnnen in keiner festen

*) p. 318.

festen Schale stecken. Die Schale vom Strauß-Ey aber ist so dicke*), und dabey dichte und glänzend, daß wir sie statt Porcelain gebrauchen. Daher von des Straußens Schnabel geurtheilet werden kan. Unterdessen kommen doch Enten gut aus, welche breite Schnäbel haben. Wenn das Huhn sich nach und nach oder auf zwey Drittheile umgedrehet hat, so bricht die Schale rings um. Manches Hüngen stösset, wenn es auskriechet, beyde halbe Schalen in einander eingeschoben als Becher**).

Was ich hier von Hünern gesagt habe, trifft auch bey andern Vögeln ein. Die Hünergen, die nicht gehen können, und den Hals vorwerts halten, sind schwach, sie erhohlen sich aber wol, richten den Hals in die Höhe, und werden trocken. Ein Hüngen, das an der Schale klebet, weil das Eyweiß trocken geworden ist, kan sich nicht weiter helffen. Dieses erfolget aber oft, wenn die Luft darzu kommen kan, nachdem es sich das erste Loch gemachet hat. Wo nun der Bruch weit genug ist, und in 5 bis 6 Stunden nichts mehr geschiehet, muß man die übrige Schale mit einem Schlüssel, Steck-Nadel, oder Schere losmachen, in das inwendige aber nicht kommen. Die Haut kan man behutsam mit den Fingern angreiffen, und was nicht auf einmal abgehet, muß nach und nach geschehen. Was das Hüngen von der Ey-Haut an sich behält, das fället von selbst in etlichen Tagen ab. „Ein Tuch „in warmes Wasser getaucht hilft los weichen„. Wenn ein Hüngen einen halben oder gantzen Tag zu lange ausbleibet, so bricht man die Schale rings um, und befreyet das Fordertheil von der Ey-Haut; als denn

*) p. 325. **) p. 328.

denn hilft das Hüngen sich selbst, wenn man nicht zu späte gekommen ist. Ich aber wage es nicht eher als nach 24 Stunden, weil etliche Hünergen sich zu zeitig Luft machen, ehe sie die letzte Nahrung vom Ey in sich gezogen haben. Manche Hünergen haben durch allzugrosse Eile auszubrechen wol die Därme aus dem Leibe gerissen.

Der

Andere Theil von Der Zucht des Feder-Viehes,

Das erste Stück.

Die im Ofen ausgebrachte Hüner ohne Glucken groß zu ziehen.

Hieran mögen sich bisher die meisten gestossen, und nicht gewust haben, wie sie das junge Feder-Vieh erwärmen, und für unbeqvemen Wetter bewahren solten. Gleichwie aber eine Glucke wol fremde Hünergen annimmt, so kan man sich auch erstlich mit Kapaunen behelffen, die, wenn sie darzu gewöhnet seyn, so gut Küchlein führen, als eine Glucke. Geßner berichtet: daß es auch mit einem Haushahn angehe, und beruft sich auf Alberti Magni Zeugniß, der es gesehen hat. Des Willugby Ornithologie

logie kan ebenfalls davon nachgelesen werden. Und ich habe auf dem Schlosse *) Vaujour bey Avry mehr als 200 Küchlein von 3 oder 4 Kapaunen führen gesehen **). Ein Kapaun führet vielmehr junge als eine Glucke, und scheinet sich auf die Menge etwas einzubilden, nimmt auch Küchlein von ungleichen Alter eher an als eine Glucke ***). Ueberdieß darf man die Eyer so lange nicht entrathen, welche von der Glucke so lange sie brütet und führet, nicht zu gewarten seyn; noch ist zu besorgen, daß die Glucke ihre Jungen vor der Zeit verlassen, und wieder anfangen werde, Eyer zu legen. Denn der Kapaun führet seine Jungen so lange, bis sie selber entlauffen.

Einen Kapaun zum Führen zu gewöhnen sagt **Porta** in seiner natürlichen magie libr. 4. c. 26. solle man ihm des Abends Federn vom Bauche rupfen, und mit Nesseln peitschen, dieselbe oder folgende Nacht aber Küchlein untersetzen. Andere wollen überdieß den Kapaun mit Wein berauschen, und ihm alsdenn Küchlein untersetzen, da er, wenn er wieder zu sich kömmt, sich einbilden soll, er sey zum Weibe und Mutter geworden. Ich habe dieses aber mit den Kapaunern versucht ****), die sichs nicht wolten weiß machen lassen, sondern die Küchlein kratzeten und bissen; andere machten damit keine glücklichern Proben. Es erfordert demnach mehr Zeit und viele Tage, sie erst zu gewöhnen. Die Hüner-Wärterin, wo ich die Kapaunen mit Küchlein gesehen, brachte 10 bis 12 Tage damit zu. Sie unterließ das Ru„pfen, Peitschen, und Berauschen, ob es gleich nicht „undienlich wäre. Einen oder 2 Tage aber setzet sie „den

*) p. 2. **) p. 3. ***) p. 4. ****) p. 5.

„den Kapaun in ein tiefes, und nicht breites Faß, de-
„cket es finster zu, nimmt ihn aber etliche mal her-
„aus, und stellet ihn unter einen umgestürtzten lich-
„ten Korb, da er zu fressen findet. In folgenden Ta-
„gen giebt sie ihm zwey oder drey Hünergen, die
„schon Schwantz, und Federn in die Flügel bekommen,
„zur Gesellschaft in sein Gefängniß, und wieder mit in
„den Bauer, da sie mit einander fressen. Will er
„sie noch nicht leiden, so nimmt sie solche weg, und
„bringet sie ihm folgenden Tag wieder. Dieses et-
„liche Tage wiederhohlet, so wird er die 2 bis 3 Hü-
„ner gewohnt. Nach und nach giebt sie ihm mehrere
„zu, die er auch gewohnt wird„. Hat er nun erst 7
oder 8 um sich, und hält sich zu ihnen, so kan man
ihm mehrere geben; er scheinet froh zu seyn, ie mehr
er bekömmt, er wärmet die Hüner, führet sie, wo er
Nahrung für sie zu finden vermeinet, fänget an zu
glucken, wie eine Henne, wenn sie zu weit von ihm
laufen, locket sie dahin, wo er etwas gutes zu fressen
siehet, machet ein Stück Brodt, oder einen Wurm
für sie klein, und enthält sich selbst, damit es nur den
Jungen nicht fehle. Die ersten Tage ist etwas zu
wagen, manches Hüngen, das sich noch nicht helffen
kan, wird todt getreten. Der Kapaun lernet aber
immer mehr sich in acht zu nehmen.

Auf gleiche Weise, gelinget es mit Hähnen, die
nicht kapaunet sind *). Ich habe drey darzu ab-
richten lassen. Einer nahm seine Hünergen in acht,
unterließ dabey doch nicht eine Henne zu treten, die
er darzu aufgeräumet sahe; hernach kam er gantz
ernsthaft zu seinen Küchlein wieder. Solche Ka-
paunen

*) p. 8.

paunen und Hüner verlernen das Führen nicht wieder, ob man ihnen gleich im Herbst und Winter nichts zu thun geben kan. Weil in der Kälte keine Küchlein dauern. Im Früh-Jahre gewöhnet man sie bald wieder darzu; und mag daher so viel Küchlein haben, als man will, so fehlet es nicht an Führern.

Jedoch lässet sich auch das Futter spahren, das solche Kapaunen kosten würden, und die Küchlein können im Brüt-Ofen so gut aufgezogen werden, als sie darinn ausgebrütet seyn *). Mir ist es gut von statten gegangen, wenn ich sie zu tausenden gezogen habe, ob ich wohl im Anfange durch Schaden Lehr-Geld genug geben muste. Nachdem ich aber hinter die Vortheile gekommen bin, mag ich lieber, auch die von Hünern ausgebrachten Küchlein im Ofen, oder bey Feuer-Wärme erziehen. Zuerst will ich den Gebrauch des Mist-Ofens darzu beschreiben.

Die Küchlein können am wenigsten in Regen und Kälte dauren, und dagegen kaum von der Glucke bewahret werden. Im Ofen aber haben sie beständige und trockene Wärme. Sie können daher in eben dem Mist-Ofen, wo sie ausgebrütet seyn, oder in dem andern vorräthigen Mist-Ofen 14 Tage bis 3 Wochen gehalten, und nur so oft heraus gebracht werden, als sie fressen sollen, welches den Tag 5 bis 6 mal geschiehet; da man sie iedesmal, unter einen weitgeflochtenen Korb stellet, und nach einer viertel Stunde wieder in den Ofen bringet. Die wenige Mühe wird dadurch bezahlet, daß sie gewiß gedeyen, und aufkommen. Wer so viel Gedult nicht haben will, „der lässet sie nur die ersten 24 Stunden im „Brüt-

*) p. 10.

„Brüt-Ofen, in welcher Zeit sie noch nicht fressen. „Denn wenn einige in 10 bis 12 Stunden mit dem „Schnabel hacken, als ob sie fressen wolten, so thut es „ihnen doch nicht nöthig. Ihre auswendige Theile „werden desto fester in dieser Wärme„. Wenn sie aber wachsen, so müssen sie mehr Raum haben zu lauffen, ihre Beine und Kräfte zu gebrauchen; Fünf bis sechs Fuß lang aber ist Raum genug, bis sie so alt werden, daß sie die Glucke verlassen. Ich ließ darzu ein Mistbeet ausgraben, wenig Fuß lang, so tief und breit als ein Bret, und bedeckte es am Tage mit einem Gitter; des Nachts mit einem umgreiffenden Deckel, darinn Luftlöcher, und eine Handhabe daran war. Eines von den langen Enden umlegte ich noch höher mit frischem fetten Pferde-Mist als das andere, und setzte in dasselbe eine nach dem Ende abhängige bret rne Decke, worein also die Küchlein aus ihrem übrigen von oben offenen Raum †) laufen, und bis in den hintersten Winckel, wo es am wärmesten, und diese Decke am niedrigsten war, kriechen konnten, so lange sie so warm seyn wolten, als unter der Henne. Hernach konnten sie weniger Wärme, und zuletzt die auswendige kühle Luft suchen; weil doch allen Thieren nöthig ist, daß sie die Luft wechseln können*).

Wo die Luft gemäßiget war dahin stellete ich Gefäßgen mit Futter, und andere mit klarem Wasser, streuete etliche Körnergen umher, damit sie den Weg zum Futter finden konnten, welches sie bald lerneten, und wenn sie gefressen hatten, den warmen Winckel, wo sie sich desto mehr zu wärmen drängeten, hernach

E aber

†) Als die Schiffer in ihre Cajüte.

*) p. 14.

aber wieder den Weg zu Speis und Tranck zu treffen wusten.

Die wenigen Küchlein, die bey dieser ersten Anstalt starben, waren so viel nicht, als bey der Glucke umkommen. Der Rücken aber ward ihnen so gut nicht gewärmet als unter der Glucke, und die Füsse wurden ihnen in einerley Wärme heisser, als wo sie unter der Glucke auf kühler Erde stehen. Dem ersten abzuhelffen ließ ich das nach dem Ende zu abschüßige Bret, worunter sie Wärme suchten, inwendig füttern worauf die Küchlein muntrer wurden. Eine solche Decke war zu 50 bis 60 gantz kleiner Küchlein lang genug von 15 Zoll. Wenn sie grösser werden, werden die Decken darnach gestellet, daß sie sich in einem allzuengen Winckel nicht klemmen. Für die kleinsten sind sie hinten im Winckel 2 Zoll, forne im Eingange vier Zoll im Lichten hoch genug. Zur Ausfütterung nahm ich Lamm-Felle*), die genug Wolle hatten. Die Hasen- Kaninichen- oder Katzen-Felle sind noch wolfeiler, vielleicht aber Lamm-Felle am wärmesten. Vor etliche solche Kämmergen, die des Nachts recht warm seyn sollten, ließ ich des Nachts wol eine rauche Decke herab hangen. Zum Thermometer setzte ich die vorhin beschriebene Masse von geschmoltzener Butter und Seife hinein; daran der Grad Wärme allezeit zu erkennen war, wenn sie fließend werden wolte. Denn es muß nicht so heiß werden, daß die Butter dünne fliesset, weil die Küchlein auch unter der Henne weg gehen, wenn ihnen allzuwarm wird. Ist der Mist zu kalt geworden so leget man etwas frischen Mist an, oder herum, jedoch nicht so oft noch häufig, als an dem

*) p. 19.

dem Brüt-Ofen. Solche Küchlein, die nur die ersten 24. Stunden im Brüt-Ofen ausgewärmet seyn, können sich hernach in diesem Mist-Verschlage behelfen; sie fangen so gleich an Brodkrümgen aufzusuchen, wissen auch die warme Stelle zu finden. Kommt man des Nachts mit Licht, so erscheinen sie und fressen, welches die alten Hüner nicht thun, wenn sie auch bey ihnen eingesperret gewesen seyn, sondern auf den Tag gewartet haben. Den Deckel, worunter die Küchlein sich wärmen, füllet man auswendig mit Heu, dem Mistbeete gleich hoch aus, welches Wärme erhält.

Man soll nur Küchlein zusammen bringen die ohngefehr gleiches Alters seyn*), weil die jüngsten darunter leiden, wenn die grössern ihnen das Futter wegfressen, oder sie umstossen; wovon sie sich nicht wieder aufhelffen können, auch wol in derselben viertel Stunde sterben. Daher so viele dergleichen Qvartiere zu machen, daß Hünergen von dreyerley Alter gezogen werden können. Die kleinsten haben nur halben Raum nöthig. In einer Loge von viertehalb Fuß Länge können 50 bis 60 Hünergen bleiben, es wird auch in ihrer kleinen Wärme-Scheur, worein sie nach ihren ersten 24 Stunden kommen, leichter warm, und weil sie am ersten in diese wärmste Stelle gebracht werden, wissen sie solche von selbst wieder zu finden. Nach 7 oder 8 Tagen, und so wie sie stärcker werden, welches schon der Augenschein zeiget, kommen sie in die zweyte Loge, die noch einmal so groß ist, in welcher auch wol Hünergen von drey Wochen bey ihnen seyn können. In dieser Bucht bleiben sie etwa einen Monath, und kommen hernach in die dritte, gröste und tiefste, in der sie

*) p. 22.

auch ein wenig auffliegen können. Des Nachts werden, wie bey den kleinsten Logen, umgreifende Deckel mit Luft-Löchern stückweise darauf geleget, damit Ratzen oder ander raubendes Ungeziefer nicht darzu kommen kan. Wenn es kalt ist, werden die Löcher verstopft. In der Mitte ist ein Aushebe-Deckel, damit man nachsehen kan, und nicht zuviel Wärme verflieget. Am Tage werden die Remisen gegen die alten Hüner, die etwa den Ort wissen, mit bedeckten Gittern verwahret. Im Winter leget man sie schmäler, im Sommer breiter an. Wenn die Hünergen grösser als Amseln seyn, bringe ich sie in ein Gitterwerck, das auf warmen Miste stehet, und oben als ein Brüt-Faß zugeflochten ist. Ich habe darzu nicht mehr Raum gehabt als acht Fuß lang, viertehalb Fuß breit, vier Fuß hoch. Unten legte ich Breter umher und legte Mist daran. Im Sommer aber braucht man die Hünergen nicht länger einzusperren, als bis sie zur Speise groß genug seyn. An schönen und warmen Tagen setzet man sie in einem Gärtner Korbe in die Sonne, wo der wenigste Wind treffen kan. Wer Geld anwenden will, kan Drath-Gitter nehmen. Bey gutem Wetter können sie herausgelassen werden, die Luft zu geniessen, und Würmergen zu suchen, sie werden, wenn sie hungert, wie auch des Abends, da sie schlaffen wollen, schon selbst in die Hütte wieder kommen, sie finden sich auch, ohne daß sie eine Henne führen darf wieder zusammen und bleiben, wenn sie groß seyn, bey einander. Mit der Zeit werden sie des Morgens gar aus ihrem Behältniß gelassen. Wegen unvermuthet einfallenden Regens und heissen Sonnenscheins stelle ich dieses umflochtene Gitter lieber unter ein Dach

von

von Bretern oder Leinewand, so können die Hünergen die freye Luft suchen, oder sich verbergen, wie sie wollen.

Auf gleiche Weise kan es mit allem Geflügel angefangen werden *), das man vom Ofen ausbrüten lässet, ausser mit den Arten, die von ihren Alten gefüttert werden. Truthüner, Fasanen, Wachteln Rephüner, und was zur Hüner-Art gehöret, das kommet mit dieser Wartung auf. Weil aber Enten, Gänse und Wasser-Vögel baden und schwimmen wollen, so wird ihre Remise länger gemacht, und in 3 Theile unterschieden. Im mittelsten fressen sie; an dem einen Ende wärmen sie sich unter dem Deckel. Am andern Ende wird ein Gefäß mit Wasser eingegraben, daß es der Erde gleich stehet, damit sie leicht darzu kommen, und sich abspühlen können. Am liebsten leget man etwas Rasen um dasselbe. Die Enten und Gänse bedürfen keine dritte Vergrösserung ihres Qvartieres, wie die Hüner, sondern können in 12 bis 14 Tagen ihre Freyheit bekommen, weil sie nicht so weichlich seyn.

Die Küchlein sind bey dieser Erziehung durch Kunst weniger Zufällen unterworffen. Eine Glucke ist im Anfange gar zu begierig, ihre Jungen nahe genug und unter sich zu haben, verwahrloset aber dadurch manches; erdrückt sie, stösset auch, wenn sie nach Würmern kratzet, manches Hüngen, das hinter ihr stehet, weit weg; sie kan grosse Kälte und Hitze nicht abwenden, und wenn es den Hünergen an Wärme fehlet, so bleiben von manchen zwölfen kaum 3 oder 4 leben. Ich habe hingegē **) im härtesten Winter des 1748 Jahres kein Hüngen eingebüsset, das eine oder 2 Wochen vorher, und selbst in der grösten Kälte ausgekommen war.

*) p. 32. **) p. 35.

Von den ersten Hünergen, oder der ersten Probe starben noch auf dem Hofe viele, da sie doch alle Gefahr solten überstanden haben; so daß ich von 30 oder 40 kaum eins oder zwey behielt. Eine umständliche Erzehlung der Ursachen scheinet verdrüßlich, hat aber vielen Nutzen. Die Wärm-Deckel waren mit dem fallenden Ende nicht dichte genug angeschoben, lagen auch so tief, daß die Hünergen, wenn sie sich ausstrecken wolten, ihre Flügel zerbrachen, welchen ohne Schmertzen und Schaden nicht wieder geholffen werden konnte; theils Hünergen aber, wo nicht ersticken, doch krumm und lahm werden musten. Man hänget also den Deckel an, und leget ihn nicht tiefer als das Hüngen sich umwenden kan*); die lange Wolle reichet auch herunter, daß oben zu viel Höhe nicht schadet. Oder machet Breter keilförmig und also abschüßig, schiebet im Anfange die schmälesten, hernach wenn die Hünergen wachsen, breitere unter den Wärm-Deckel an beyden Seiten, die mit eingelassenen Stifftern am höchsten Ende befestiget werden, damit es nicht umstürtzet, inwendig aber eben so wie der Deckel mit Wolle soll beschlagen oder ausgefüttert seyn.

Wo aber der Hünergen viel seyn, da drängen sie sich dennoch in den Winckel vom Wärm-Deckel, und die hintersten werden gar ersticket. Daher man ihnen unter der niedrigsten Seite des Deckels einen Ausgang in ein anzuschiebendes Gefäß machen kan, das einem von oben durchgeschnittenen halben bedeckten Scheffel ähnlich siehet, und in einer Brüt-Tonne**), diese aber im Miste stehet. Damit sie noch mehr Raum gewinnen, kan eine solche ietzt beschriebene Figur eines gan-

tzen

*) p. 38. **) p. 100.

tzen Scheffels durchgeschnitten seyn, und beyde Helften nach dem Brüt-Deckel zu von einander stehen; hingegen am andern Ende zusammenstossen, damit die Hünergen, wenn sie unter den Brüt-Deckel gedrungen werden, entweichen, und ein Theil unter dieser, der andere unter jener Helfte Schutz und Wärme finden könne. Denn jede von solchen warmen Anlagen ist mit einem ausgefütterten Deckel versehen, und weil er allenthalbē gleich hoch, ist darinne kein Gedränge, an Raum und gleicher Wärme aber kein Mangel. Ich habe aber auch wol runde Körbe gemacht, höher als die Eyer-Körbe; solche an den Seiten und oben ausgefüttert, unten aber Stroh gelegt, und wenn die Remisen des Nacht zu kalt gewesen, eine Menge Hüner darinn des Nachts in einen Mist-Ofen gebracht. Von den ersten Bruten, damit ich solchergestalt verfuhr, kamen von 40 Stück, die im Anfang des Winters ausgekrochen waren, durch Nachläßigkeit des Wärters die Helfte um, weil er sie in 38 Grad Hitze gesetzet hatte. „Wenn man aber die Hüner, so oft sie gefressen „haben, in einem jetzt beschriebenen runden Korbe „in das Brütfaß thut, und allemal drey Stunden „darinn lässet, da sie wieder fressen wollen, auch dieses „manche Tage fortsetzet, so entgehen sie vieler Gefahr; „und diesen Weg hat die bey dem Stift Jesus darauf „ausgelernte Schwester Maria sehr gut befunden, als „sie einer Glucke die Jungen nahm und ihr andere Eyer „unterlegte*). Sie brachte dadurch mehr auf als „von Glucken zu erwarten gewesen„.

Meinem Gärtner begegnete ein anderer Zufall, daß junge Hüner von 3, 5 bis 6 Wochen umfielen, woran

*) p. 51.

kein Wetter schuld war. Sie waren einige Tage zuvor matt, etliche frassen, verdaueten aber den Kropf nicht. Solches kam von solchen schädlichen Dünsten, daran andere Küchlein in der Schale gestorben waren. Ich konnte mir dergleichen anfänglich nicht vorstellen, weil junge Hünergē auch auf dem Misthaufen wachsen und gedeyen; dachte aber daran nicht, daß die Dünste sich in dem weiten Kloster-Hofe besser, als in meinem engen Gelaß verziehen könnten; wie denn auch meine Remisen, so viel dem Fenster nahe lagen, das wenigste litten. Wo das Nachwärmen mit keinem überflüßigen, weniger allzufeuchten Miste geschiehet, da ist dergleichen nicht zu besorgen; in meiner Kammer hingegen war es so feucht, daß die Thüre kaum aufgieng. Nach der Zeit ließ ich nur allein um den Wärm-Deckel Mist legen, und die Hüuer stunden besser. Wo es also an einem luftigen Orte fehlet, daß dahin kein Brüt-Ofen gesetzet werden kan, da soll man auch keine Zucht-Remisen anlegen. Im Kloster war die Gelegenheit gut. Der Mist soll auch nicht von unten durch den Boden dunsten, auf welchem die Hüner stehen, sondern über dem darunter steckenden Miste sollen Breter, oder eine Schicht Ziegel liegē. Ich hätte aber noch überdieß vom Anfange her, die Seiten der Zucht-Remisen inwendig mit einer Cement-Schale *) überziehen sollen, wie ich an dem Mist-Ofen gethan hatte.

„Man kan jedoch zum Aufziehen junger Hüner fast „eben solche Zucht-Remisen anlegen, als mein im ersten „Theile zuletzt beschriebener eckiger Brüt-Ofen gewesen „ist, weil darinne keine Dunst bleiben kan**). Solche „werden so groß angeleget, als die Zahl junger Hüner „werden

*) p. 55. **) pag. 56.

„werden soll. Jeder giebt zwey Qvartiere über ein-
„ander, weil ein Boden durchweg gezogen wird. In
„das oberste Fach, als den wärmesten Ort kommen die
„jüngsten Küchlein; in das untere hohe Fach oder Stock-
„werck aber Hüner, die bereits 4 oder 5 Wochen alt
„seyn. Dasselbe wird an den offenen Brüt-Ofen ge-
„schoben, zwischen diesen beyden aber gehet eine Abzug-
„Röhre aus, auf Art eines Schorsteins. Die Ober-
„Etage von diesem Zucht-Gerüste ist mit Fenstern be-
„decket, damit die Küchlein, sich bald im Ofen wärmen,
„bald unter den Fenstern Licht und Luft genießen kön-
„nen; durch Eröfnung der Fenster aber wird die Wär-
„me gemäßiget, und der Abzug der Dünste noch mehr
„befördert. Zu beyden Remisen seyn Fall-Thüren„.

Weil dieser Ofen auf gleiche Weise als die doppelte Remisen über einander mit einem Boden durch getheilet ist, so können die Hünergen aus jeder Etage in ihren Theil vom Brüt-Ofen kommen, das oberste Fach der Remisen aber ist kein lediger Raum, sondern darinne zwey Schieb-Kasten auf Rollen, jeglicher vierthalb Fuß breit; darinn die Hünergen sitzen, und nachdem sie es bedürffen, bald in den Wärm-Ofen geschoben, bald sich abzukühlen, und zu fressen heraus gezogen werden. Von Mist-Dünsten ist hier nichts zu besorgen, weil der Mist mit einer Mauer in einem andern Behältniß abgeschieden ist, und in der Kammer, wo die Zucht Remise stehet, der Ofen nur seine Oefnung und Zugang hat. Die Schieb-Laden aber werden, so oft es nöthig, heraus genommen und gereiniget, der Koth abgescharret, und die Hünergen indessen in die andere Schieblade gethan *). Damit auch der Koth

 nicht

*) p. 60.

nicht anklebe, streuet man Sand hinein; und die Hünergen legen ihren Koth meist forne an, wo sie Luft suchen, und gefüttert werden.

Damit die jungen Hüner das Futter mit ihrem Miste nicht verderben, wird ein langes, niedriges Tröglein hinter ein weites Gitter gestellet wodurch sie den Kopf stecken, wenn sie fressen wollen. Dasselbe Tröglein kan von aussen eingeschoben werden, und darzu Vorschiebe-Breter in die oberste niederfallende Thüre gemacht seyn. Das Wasser zum Trincken wird ihnen auf gleiche Weise gegeben. Je länger ein solches Gittergestell ist, destomehr Hünergen können von beyden Seiten hinzukommen.

Seyn die Hünergen einander ungleich, so kan ein Kasten des kleinen Ober-Stockwercks grösser werden, als der andere, damit die schwächern von den stärckfsten nicht überwältiget werden, und die jüngsten in den kleinsten Kasten kommen. Bey dieser Anstalt bedürffen *) sie keiner Wärm-Decken mit Fellen, weil solches durch die Ofen-Wärme ersetzet wird, die der Brüt-Wärme gleich ist. Und weil der Kasten 7 bis 8 Fuß Länge hat, so können die Hünergen die allzuwarme Stelle mit einer kühlern wechseln. Sie drängen sich daher nicht und treten nicht auf einander, welches sie thun würden, wenn alle Wärme nur auf einem kleinen Plätzgen beysammen wäre.

Das untere Fach auf gleiche Art abzutheilen als das obere, ist nicht nöthig, weil die ziemlich erwachsenen Hünergen so viele Wärme nicht bedürffen, sondern sich in einem grossen Kasten behelffen können, der ebenfalls auf Rollen gehet. Diese Etage hat ihre Fenster an der Seite. Wo

*) p. 65.

Wo die Hüner in einer Kammer über den Back-Ofen ausgebrütet seyn *), darinn können sie auch aufgezogen, und ihnen darinne immer grössere Qvartiergen gemacht werden, nachdem sie wachsen. Sie werden daselbst die härteste Winter-Zeit überstehen, ohne die geringste Beschwerde zu empfinden. Im Kloster zum Kinde Jesus theilte man, zu dem Ende, die Hünergen nach ihrem Alter in verschiedene Kämmergen, die mit Bretern geschieden waren. Eben dieses aber kan auch mit Mist ausgerichtet, und das Brenn-Holtz ersparet werden. Ich versuchte es indessen auch mit Heitzen, Hüner groß zu ziehen, und nahm darzu eine Bad-Stube, die ohngefehr viereckigt war, weil zwey Wände acht Fuß 6 Zoll Länge hatten, die andern beyden aber 3 Zoll weniger. Die Höhe war 5 Fuß 9 Zoll. Vielleicht würde ich sie kleiner, insonderheit niedriger angeleget haben, wenn sie neu gebauet werden sollen, damit ein Mensch nur gebückt hinein gehen können, weil der Fuß-Boden eher kalt wird, wenn die Stube einige Höhe hat. Gerade in die Mitte setzte ich eine Art vom runden Ofen, damit die Wärme allenthalben in der Stube gleich würde. Stellte ihn auf 4 oder 5 Ziegel, daß unten die Asche weggenommen, und nicht zu häufig werden könnte**). Um diesen Ofen zog ich eine Scheide-Wand von Eisen oder Blech. Denn zu nahe bey dem Ofen wäre es den Hünern zu heiß geworden. Dieser Blechwand aber gab ich keine runde, sondern ovale Figur, daß sie mit den langrunden Seiten über einen Fuß, mit den breiten Seiten aber nur 8 bis 9 Zoll vom Ofen abstund, und ich dadurch nach Befinden, einer Stelle vor der andern mehr Wär-

*) p. 66. **) p. 73.

Wärme geben konnte. In gleicher oval Figur giengen rings um die Blechwand drey oder vier Zoll davon vier Kämmergen, darinnen die Hünergen sich wärmen konnten; an jede stieß nachdem Creutzdurchschnitt des Ovals eine von oben offene Remise, darein die Hünergen liefen und zu fressen bekamen. Die Wärm-Kämmergen waren einige Zoll niedriger als die Blech-Wand*), damit keine jählinge Hitze vom Ofen daran schlagen konnte, die kleinste in lichten nur etwa 5 Zoll weit, und 4 Zoll hoch, damit, wo 3 Hünergen stunden, keines mehr eindringen, noch auf die andern springen konnte. Sie waren an beyden Seiten, mit recht wolligten Lamm-Fell ausgefüttert, und oben mit eben dergleichen Streifen. Nach der Zeit habe ich sie weiter gemacht, weil die Felle auch Raum einnehmen. Zuerst bauete ich sie von biegsamen Holtze, daraus Scheffel-Maaß gemacht wird. Hernach nahm ich stärcker Holtz. Der Fuß-Boden aber war von Bretern. Aus diesen warmen Kämmergen konnte jede zusammen wohnende Brut in ihre luftige Remise frey aus und einlaufen*).

Als ich die Kämmergen anders und geraumer anlegte, wurden sie zugleich vom Ofen über 18 Zoll abgerückt, wo die ersten nicht eben mehr als einen Fuß davon gestanden hatten. Damit aber die Hüner, die in der offenen Remise waren, dem Ofen nicht zu nahe kommen konnten, wenn sie auffliegen wolten, war an die Blechwand um den Ofen ein Dratgitter gehängt, welches bis an den Deckel des Ofens umher gieng. Denn wenn sie auf den Deckel oder Röhre kamen, jagte die Hitze

*) p. 69. **) p. 70.

Hitze sie von selbst weg, und konnte sie doch nicht verbrennen†).

Die Wärm-Kämmergen um die Blechwand des Ofens können ungleich eingetheilet, und vor die jüngsten Küchlein die kleinste genommen werden. Man kan sie bald mit Gitterwerck zudecken, bald mit festen Decken, darein viel Löcher gebohret seyn. Die jüngsten oder schwächsten Hünergen liegen darinne die meiste Zeit vom Tage, und so lange sie so viel Wärme bekommen als unter der Henne, werden sie einander nicht drängen noch drücken. Man kan dieses auch dadurch abwenden, wenn oben nicht so feste zugedeckt wird, daß es nicht nachgeben könnte, weil es doch mit Peltzwerck zugedeckt bleibet. Etliche Hüner wollen gar nicht aus dieser Wärme gehen, andere fliegen lieber in die

†) Die Pommern bauen Ofen von gantzen Ziegelsteinen, welche zwar wärmen aber nicht brennen. Wer auch des Herrn von Reaumur Geldbeutel nicht hat, der kan wolfeiler uud sicherer davon kommen Zu Ostrau zwey Meilen von Halle stehet im Glas-Hause ein Ofen an einem Ende, der von auswendig geheitzet wird, und das Feuer lieget auf einem Roste, daß es helle brennen muß. Der Rauch aber gehet durch Röhren, die aus zusammẽ gesetzten Kacheln bestehen, lang durch das Glas-Haus weg, und in den Schorstein, welcher am andern Ende stehet. Hierinn ist mancherley Wärme, so wie es jedes Gewächse verträget. Die Kacheln müssen bisweilen gereiniget werden, weil aller Rauch sich darinn anleget, der Schorstein aber bedarf gar keines Kehrens. Unterdessen kan kein Rauch in die Stube kommen. Man hat zwar an etlichen Orten auch Unter-Oefen, unter dem Fuß-Boden, sie dunsten aber, und machen den Fuß-Boden wärmer, als die Hüner an ihren Füssen vertragen können.

die Kammer, worzu sie auch Raum haben, und mit grünem Rasen herausgelocket werden. Wird ihnen zu kalt, so suchen sie die Wärme von selbst wieder.

Solche Küchlein, die erst zwey oder drey Tage alt, oder sonst schwach seyn, muß man in der warmen Stelle behalten *), sie können die kühle Luft nicht vertragen, würden auch von den andern Hünergen zu nichte gemacht werden. Diesen kan man leichtlich ein Plätzgen zum kleinen Lazareth anlegen, und mit Bretergen, welche in die Qvere durchzuschieben, absondern, es hält feste genug zwischen den Fellen, solche Bretergen werden auch selbst von beyden Seiten mit Fell beschlagen. Man richtet sich damit nach Anzahl der Krancken, und hat gerne ein solches Behältniß immer im Vorrath. Leget darauf den Gitter-Deckel, sowol um beqvemer darnach zu sehen, als die Krancken für den andern Hünern zu verwahren.

Wenn auch die Wärm-Kämmergen bey Tage gemein wären, daß jedes Hüngen sich in ihrer Oval Figur, da ein Theil weiter vom Ofen abstehet, als der andere, sich mehr, oder weniger Wärme zu Nutze machen könnte, so sollen sie doch des Nachts durch Einschiebe-Bretergen darnach, als jede Brut mehr oder weniger Raum erfordert, abgetheilet, und nur diejenigen beysammen gelassen werden, die gleiches Alters seyn. Die Mäuse und Ratzen welche dem Futter nachgehen, würden auch der Hünergen nicht schonen, wenn nicht Deckel oder gantz enge Gitter des Nachts auflägen **), welches mir oft, und wol mit starcken Hünern wiederfahren ist, die des Nachts in den warmen Verschlag gegangen waren. Dieses Ungeziefer frißt ihnen den

Fuß

*) p. 75. **) p. 78.

Fuß und Keule an, hat ihnen auch wol die Hirnschalen geöfnet, und Gehirne ausgefressen*). Hünergen von dem Alter, da sie bereits Flügel, Schwantz und Federn auf dem Leibe haben, können sich unter einem solchen Wärm-Deckel behelfen, als ich am ersten beschrieben habe, welcher aber so wol gegen Ungezieser, als um des Nachts die Wärme zu erhalten, mit einem Vorschiebe Bret verwahret seyn muß.

In der Zucht-Stube, von welcher ich bisher rede, muß die Wärme am Thermometer erkannt werden. Dieselbe soll in dem untersten Ofen 2 oder 3 Fuß hoch, und nahe bey den Wänden oder Mauren niemals weniger als 24 oder 25 Grad seyn, vielmehr hat man sie immer beynahe auf 30 oder 32 Grad zu richten, es wird nicht zu warm werden, sondern gegen den Fußboden werts die Wärme viel geringer seyn, als etliche Fuß höher. Ich habe sie wol drey bis vier Fuß über dem Fußboden 32 bis 33 Grad gefunden, da sie einen Zoll hoch über dem Fußboden nur 18 bis 19 Grad war. Die vorhin angewiesene einfältige Art vom Thermometer ist hier die beste. Man hange nur dergleichen viele Fläschgen theils höher theils niedriger auf, in etlichen kan auch blos geläuterte Butter, in andern Butter und Seife durch einander geschmoltzen seyn **); und die Stube muß niemals so kalt werden, daß die Butter gerinnet, oder feste wird. Allenfalls „kan des Nachts ein Wärm-Korb aufgehangen, und „die kleinste Hünergen in grosser Menge darein ge„than werden, weil in der Höhe die Wärme am „stärckften ist.

Holtz zur Heitzung wird im Winter mehr erfordert, die

*) p. 79. *) p. 81.

die Hůner sind aber auch dagegen theurer. Wenn es die Nacht nicht gefroren hat, ist von Morgens 5 oder 6 Uhr an bis Abends um 9 Uhr viermal heitzen genug. Ich gebrauche nicht über drittehalb Sou (Kreutzer) Holtz. Und wenn die Hünergen 2 Monat in einer solchen Stube aufgezogen seyn, dienen sie schon zu braten, und die Heitzung hat nur etwan drittehalb Thaler gekostet, welches sie, wo etliche hundert bis tausend Hünergen beysammen gewesen seyn, wenig theurer machet. Wo überflüßig Holtz ist, kostet es noch weniger, oder auch wenn die Stube niedriger angeleget wird, daß ein Mensch nicht wohl aufrecht drinnen gehen kan. Ist sie sonsten weit, so können eben so viele drinne gezogen werden. Ich füllete aber auch den Raum zwischen dem Ofen und der umhergehenden Blech-Wand mit Ziegelstücken und andern Steinen aus, welche so viel Wärme einzogen und behielten, daß ich täglich nur dreymal heitzen durfte. Und wenn das Feuer vom trockenen Holtze bis auf Kohlen, die nicht mehr rauchten noch dampften, ausgebrannt war, drehete ich die Röhre zu, daß die Wärme nicht weiter verfliegen konnte. Im Anfange wolte es nicht gehen, sondern die ersten 14 Tage überschlug der Rauch zurück, ehe ich die Röhren ändern ließ. Hernach drehete auch ein unbehutsamer Wärter vor der Zeit zu und machte die Stube voll Rauch†.

„In einen solchen Wärme-Korb, darinn, wie ob„gedacht, junge Hüner des Nachts aufzuhängen, da„mit sie die oberste Wärme von der Stube geniesen, „können auch wol Eyer zum Ausbrüten geleget wer-

„den.

†) Welches aber, wo auswendig, wie vorhin gedacht worden, geheitzet wird; nicht zu besorgen.

„den. Man ziehet solchen mit einer Schnur auf, die
„über einer Rolle gehet, der Korb aber kan nicht wa-
„ckeln, weil er vier Handhaben hat, deren Stricke
„zusammen laufen. Wo die Wand zu weit ist, daß
„daran die Schnur befestiget werden könnte, kan des
„Korbes Mitte offen und umflochten seyn, damit die
„Schnur dadurch gerade herabgezogen, und unten ein
„Knebel vorgeschoben werde. Das Thermome-
„ter-Fläschgen, welches dabey hanget, zeiget den Grad
„Wärme, und man kan in eine solche Stube drey,
„vier, oder mehr Körbe mit Eyern aufhangen, in deren
„jedem 250 Eyer liegen„.

Daß ein solches Zucht-Stübgen reinlich gehalten, und der Mist von den jungen Hünergen fleißig weggebracht werden müsse*), verstehet sich, indem dieser Gestanck den Eyern noch schädlicher seyn würde, als von den im ersten Theile beschriebenen Mistbeeten. Am besten ist, zwey dergleichen Stuben anzulegen, eine zum Ausbrüten, die andere zur Zucht. Wer aber nur Hand anleget, der wird es immer zu mehrerer Vollkommenheit bringen, als ich hier beschreiben können; mancher wird auch andere gantze neue Wege finden, darauf ich nicht gefallen bin. Unterdessen hat man Ursache zufrieden zu seyn: daß durch dergleichen Mittel mehr Hüner nach Proportion aufkommen als von Glucken zu hoffen und zu gewarten seyn. Gleichwie aber nicht alle Kinder am Leben, bleiben, so ist auch kein Vieh ohne Anstoß, Kranckheit und Seuchen; und so oft wissen die Menschen sich selbst nicht zu helffen, geschweige den Thieren.

*) p. 89.

Von dergleichen Zufällen muß ich melden daß mir in 14 Tagen oder 3 Wochen eine Menge Hüner umkamen *), die gut frassen, aber zusehens dürre wurden, und endlich starben. Daran waren gewisse Läuse schuld, die unter ihren Federn häufig anklebten, als ob sie sich einfrässen, gantz anders als Hüner-Läuse, die den Läusen an säuischen Menschen so ungleich nicht seyn. Sie waren kürtzer, platter und kleiner; fast wie die Ohren-Läuse (ricinus) an Kaninichen, Jagd- und Spür-Hunden, den dicken röthlichen Motten, oder Mehl-Würmern (milles) ähnlich. Ich rottete sie aber dermassen aus, daß nicht eine überblieb, die ich durch das Vergrösserungs-Glas hätte betrachten können, glaube jedoch, daß sie von einer Art gewesen, die Redy auf seiner zweyten Tafel von Vieh Insecten unter dem Nahmen von Hüner-Läusen mit vorstellet.

„Weil ich argwohnete, daß sie aus dem Peltzwerck „gekommen waren, daran die Hünergen sich wärmen „musten, so suchte ich diese Felle durch, und fand grosse „Plätze voll, die gantz dichte an einander klebten„; legte daher diese Felle in den ledigen Back-Ofen, und ließ so starck heitzen, daß das Ungeziefer umkommen muste. Dieses Mittel ist das sicherste, alle Insecten gäntzlich zu vertilgen. Wo dennoch Wantzen im Bette seyn, da muß man Bettstelle und Umhang auf gleiche Weise in einen Back-Ofen bringen, der nicht so heiß ist, daß das Holtz sich entzünden kan, noch die Wolle sich kräuselt und senget; Denn die Insecten sterben von weniger Hitze. „Wenn man es mit dem Getraide „thäte, so würden die Korn-Würmer bald aufhören, und

*) p. 91.

„und hieran noch mehr gewonnen werden, als „an der Hüner-Zucht„. †) Nachdem die Peltze rein waren, vergiengen die Insecten den Hünern, von selbst in wenig Tägen.

Das zweyte Stück. Von der Fütterung.

Was den Thieren nicht gut bekommt das fressen sie auch nicht. Das Gesinde aber, welches zur Pflege und Wartung der jungen Hüner gehalten wird, weiß sich oft nicht drein zu schicken. Die allererste Fütterung geschiehet bey Vögel-Arten, die wenig und nicht über 5 oder 6 Junge bekommen, von den Alten selbst, wie an den Tauben, an den meisten Krams-Vögeln, an Dohlen, Atzeln, Raben, Sperlingen zu sehen ist. Von andern Geflügel, das viel Junge bringet, tragen die gantz kleine Meisen ihren 12 bis 15

†) Nach einem Auszuge aus den Schriften gelehrter Societäten von 1719 werden gegen Korn-Würmgen wilde Gurcken gekocht, und die Boden-Breter mit solchem Wasser bestrichen; welches auch mit Eßig, darin Vitriol gekocht, oder mit Wasser von gekochtem Qveckfilber angehen müste. Etliche streuen Wermuth oder bittere Kräuter auf. Das Getraide in die heisse Sonne gestellet, vergehen die Korn-Würmer. Man soll aber nur Korn von trockenen Jahren aufschütten, und die ersten zwey Jahr fleißig umschippen. Anno 1707. ward zu Metz ein Getraide-Magazin gefunden, welches 132 Jahr unbekannt gewesen, und vergessen war. Das Korn war recht gut.

Jungen*) Raupen und Würme zu, da jedes von einem Stück satt wird. Zahmes Feder-Vieh würde seine viele Jungen aus dem Kropfe nicht füttern können, daher es auch von der Natur darzu nicht angewiesen ist. Daß also schädliche Vögel, oder die wir nicht zu gebrauchen wissen, sich nicht so starck vermehren, solten wir der Vorsehung billig mehr verdancken. Indessen hat die Natur auch diesen dasjenige, was ihnen an Wartung und Pflege fehlet, dadurch ersetzet, daß sie ihnen, ehe sie noch aus der Schale brechen, so viele Nahrung einfliessen lassen, und mit auf den Weg gegeben, daran sie genug haben, bis sie sich selbst etwas suchen können. Von den Raben kan ich denen, die davon geschrieben haben, noch nicht recht glauben, daß sie sich sieben Tage **) ohne Speise behelfen sollen. Vom Küchlein aber ist gewiß, daß es die ersten 24 Stunden, und länger ohne Speise bleiben kan; und wenn man sie nach 10 oder 12 Stunden zum Futter reitzet, so dient es nur dazu, daß sie eher hacken lernen, und man dem Hunger zuvor kömmt. Denn die Natur hat so gut für sie gesorget, daß sie das letzte Eygelb nicht lange vorher in sich ziehen, ehe sie die Schale brechen. Daher auch manches munterer aus dem Ey kommt, als ein anders aussiehet, daß schon einen Tag alt ist. Es lernet ohne Glucke von den grössern Hünergen den Weg aus seinem Wärmkämmergen zum Futter, findet etwas vor den Schnabel; hacket auch schon zuvor auf den Fußboden, damit es hernach im Ernste desto leichter von statten gehe.

Man füttert die jüngsten Küchlein mit dem gelben Ey hart gekocht, und mit Fingern zerrieben, weil dieses

*) p. 109. **) p. 110.

ses ihre Nahrung im Ey gewesen ist. Andere mengen Brod-Krumen darunter. Ich habe beydes versucht, als ich es mit wenig Hünern anfieng; denn für viele würde es zu kostbar werden, sie fressen Brodkrumen eben so begierig, und bleiben eben so gesund. Man darf nur die Brocken um sie herfallen lassen. Nach den ersten Tagen menget man Hirsen-Körner mit den Krumen, ihr Magen kan bereits die Hülsen davon verdauen, und weil sie von selbst aufsuchen, was um sie lieget, so lernen sie auch bald den Weg zum Tröglein finden, darein ihnen hernach das Futter geschüttet wird*), welches reinlicher ist, als das unter ihren Mist fället. In ein Kästgen können Brod-Krumen mit Hirsen vermischt, in das andere Hirsen allein geschüttet werden. Und diese Nahrung bekommen sie nicht allein in der ersten Remise, sondern auch in beyden folgenden; sie kostet so viel nicht. Die Verdauung zu befördern, werden ihnen Steingen und Sand hingeworffen, durch welche die Speise, als gleichsam durch so viele Mühlen gehen soll. Davon kan ich so viel urtheilen, daß der Hüner Magen inwendig allerdings darnach beschaffen sey, die Steingen oft zu bewegen, also feiner, grober und steinigter Sand ihnen gut sey; wobey sich auch meine Hünergen besser befunden haben, als vorhin, da ich es noch nicht gebrauchet hatte.

Weil die Hüner auf dem Hofe **Gras** und **Kraut** finden, auch **Fliegen** wegschnappen, und **Würmer** auskratzen, die ihr bestes Naschwerck seyn, vielleicht auch bey einerley beständiger Kost nicht so gut gedeyen, so habe ich in die Remise, so weit sie offen

*) p. 112.

sen seyn kan, etwas Rasen eingelegt, damit die jungen Hünergen eben dergleichen finden konnten. Ueber alles mein Verhoffen aber kamen von selbst mehr Insecten in die offene warme Remisen, als sich im freyen oder grünen Platze zu finden pflegen. Die ziehen sich nach dem warmen Miste; denn darinn finden so mancherley Würmer ihre Nahrung, wachsen darinn, und verwandeln sich in geflügelte Insecten. Die kleinsten, die wir kaum oder gar nicht sehen können, kommen aus den kleinsten Würmgen. Andere, die bald von Grösse und Gestalt der Mücken werden, welche ich anderswo Tipulas, Wasser-Spinnen (die auf dem Wasser gehen ohne zu sincken) genannt habe, kommen auch aus Mist-Maden *), halten sich daher am liebsten zum Miste, und haften an den Wänden. Solche erkennen die Hüner besser als wir mit unsern Augen, springen oder fliegen darnach, und fangen sie weg. Noch grössere Bissen finden sie an andern nicht geflügelten Insecten. Die Schaben oder Keller Würmer (Cloportes) suchen feuchte Stellen und gelinde Luft; stecken deswegen häuffig in Kellern, wo man sie zusammen suchet, und daraus Pulver gegen verschiedene Kranckheiten bereitet. Etliche wohnen im Miste, und darinn hatten sie sich über mein Vermuthen unzehlich vermehret, als ich eine Remise einreissen ließ, die der Mauer nahe lag. Am Tage bleiben sie in ihren Löchern, gehen aber des Nachts auf Nahrung aus, und alsdenn ist ein Mistverschlag dicke voll solcher grosser und kleinen Insecten, daß die jungen Hüner das Auslesen haben, wenn man mit Lichte darzu kommt, und dieses schmecket ihnen besser als Hirsen. Sie fangen

aber

*) p. 116.

aber auch welche bey Tage und haben davon vielmehr Nahrung im Mistbeete als im offenen Felde.

Aus diesen Ursachen kan auch das Futter der Küchlein in der Mist-Remise **nicht mehr kosten**, als ihnen bey der Glucke gereichet würde. Um wieviel aber die Hüner mehr bringen als sie kosten, ist schwer auszufinden. Wäre kein Vortheil dabey, so würde man so lange Zeiten her keine Hüner gezogen, sondern die Eyer verkauft haben. Im Anfange ist das Kröpfgen nicht weiter als eine Erbse *), hernach als eine Kirsche, bis sie einen Monat alt werden; daher wenig Brod und Hirsen drauf gehen kan. Füttert man sie aber besser, wie im folgenden gezeiget werden soll, so gelten sie auch mehr. Im zweyten Monat fressen sie auch nicht viel, hernach aber bleiben sie nicht länger eingesperret.

„Was nach dem zweyten Monat auf die Hüner gewandt werden muß, bis sie so groß seyn, als sie werden „können, habe ich mit Hünern, Kapaunen und Hähnen versucht, und jeder Hauswirth, am meisten, wer in Städten Hüner auf den Kauf füttern und einsperren muß, soll billig noch mehr Proben mit solchem Feder-Vieh machen, das man frey laufen lässet, und also nur mit halber Sorgfalt abwarten kan. Das Feder-Vieh frisset Hafer, Buchweitzen (Sarrasin) Gerste, Türckisch Korn, Rocken und Weitzen. Was davon an iedem Orte am häufigsten wächset, wird ihnen gegeben, und sie täglich ein oder zweymal gefüttert, doch nicht so starck, als sie wol fressen möchten. So begierig es aber ist, so bald wird es doch satt**). Ich machte Versuche mit allerhand Körnergen, welche am wolfeil-

*) p. 119. **) p. 121.

sten seyn würden. Grosse Arten Feder-Vieh fressen mehr als kleine. Eine Henne aus der Landschaft Caux in Normandie war im Fressen gegen eine gemeine, als 4 gegen 3, und gegen die kleinste oder Zwerg-Hüner, als 2 gegen eins. Auch unter denen von einerley Art erfordert manches Stück mehr denn das andere. Manche viere haben so viel gefressen als acht andere, welche letztere doch von den stärckesten und gesundesten, und darunter drey von der grösten Sorte waren. Also kan man sich hiernach nicht richten.

Ich sperrete demnach Hüner etliche einzeln und enge ein; andere daß sie Raum hatten, und so gut Eyer legen konnten, als wenn sie gantz im Freyen gewesen wären, weil ich ihnen einen Hahn zugab. Die Hüner waren zu sieben auch weniger, endlich zu zweyē beysammen. Jeder Classe gab ich viele Tage lang abgemessenes Futter von einerley Art, und mehr, als sie zur Sättigung bedurfften; denn sie liessen immer Futter liegen. Ihr Trog oder Futter-Rinne war verwahrt, daß sie kein Korn wegschleudern konnten. Sand aber ließ ich in jede Hüner-Lege oder Korb in ein anders Geschirre setzen. Jeden Tag gieng ohngefehr gleichviel Futter auf als den andern, es mochte Hafer, Gerste oder Buchweitzen (Heyde-Korn, Sarasin) seyn. Daher man ihnen nur das wolfeilste geben kan. Es mag seyn, daß sie zu einer Jahrs-Zeit mehr als zur andern haben wollen. Im Jenner und Hornung hat eine Henne täglich nur ein viertel vom Litron Pariser Maases gefressen, und solches war für ein gemeines Huhn noch zu viel. Denn ich gab einem starcken Haushahne, zwey Englischen Hünern, und zwey Hünern mittler Grösse zwischen diesen und den gemeinen, auch

drey

drey Hünern gewöhnlichster Grösse also an achte täglich zwey Litron. Zwey Hühner von Caux in der Normandie frassen jede täglich ein Drittheil vom Litron, es mochte Gerste, Buchweitzen, oder Hafer seyn.

Man sollte den **Weitzen** am schmackhaftesten für Feder-Vieh achten, und gedencken, sie frässen davon mehr, als ander Futter, nachdem unsere Bauern sich an Semmel nicht ersättigen können, und daher schwartz Brod essen. Allein es gehet der vierte Theil weniger an Weitzen für Hüner auf, als ander Korn; eine Henne hat vom besten Weitzen täglich niemals mehr als 3 sechzehn Theil vom Litron gefressē, wiewohl diese noch schwerer seyn als 4 sechzehn Theile Hafer. Der **Rocken** ist auch etwas leichter als Weitzen, die Hüner aber werden vom Rocken noch eher satt, und kommen so gar mit der Helfte aus, welches man nicht vermuthen solte*). Die zusammen gesperrete 7 Hüner und ein Hahn bekamen täglich anderthalb Litron Weitzen. Von Rocken hatten sie an drey viertel Litron genug; und war also auf jedes Stück nur $\frac{3}{32}$ vom Litron zu rechnen, wogegen sie $\frac{6}{32}$ Theile Weitzen haben musten.

Türckisch Korn gieng mir mehr darauf als Rocken, jedoch frassen sie darein nicht so starck, als in den Weitzen. Die freßigsten Hüner hatten Anfangs täglich an $\frac{1}{8}$ vom Litron genug; hernach aber schmeckte es ihnen besser, und obgedachter Hahn mit seinen 7 Hünern, **) die sonst mittelmäßig frassen, musten täglich $1\frac{1}{4}$ Litron haben, so daß fünf viertel Türckisch Korn bey ihnen so weit reichten, als 6 viertel Weitzen oder drey viertel Rocken.

Nun waren unter jenem Hahn und seinen 7 Hünern einige von der grösten Art, man kommt aber mit einem

*) p. 125. **) p. 126.

Ueberschlage besser aus, wenn er zu reichlich als zu knapp gemacht ist. Diesem nach kan folgender Anschlag gemacht werden, daß ein gemeines Huhn, wenn es zur Nothdurft gefüttert wird, täglich kosten würde.

(Gerste, Buchweitzen oder Hafer,) $\frac{8}{32}$ (Weitzen) $\frac{6}{32}$

(Türckisch Korn) $\frac{5}{32}$ (Rocken) $\frac{3}{32}$ vom Litron

Indessen frißt manche Henne mehr, obgleich das Korn nicht leichter ist. Manches Korn ist auch feuchter, und darum schwerer als anders, dieses füllet deswegen den Scheffel mehr oder weniger.

Von feuchten und trocknen Korn mich zu belehren, ließ ich vom Becker allerhand Korn hohlen, und da wog das Litron vom

	Untzen	Qventl.	Gran.
Weitzen	19	1	52
Rochen	18	4	12
Türckisch Korn	17	5	48
Buch-Weitzen	16	7	12
Gerste	14	0	48
Haser	10	3	12

Nachdem diese Körner 2 Monat an einen feuchten Ort geleget waren, wog

Der Weitzen	19	3	48.
Rocken	19	3	36.
Türckisch Korn	17	6	12.

Buch-

	Untzen	Qventl.	Gran.
Buch-Weitzen	17	0	48.
Gerste	13	7	12.
Hafer	10	3	12.

Nachdem sie aber 3 Monat in einer trocknen warmen Stube gelegen;

	18	1	54.
	18	1	18.
	16	3	18.
	15	7	36.
	12	6	6.
	9	5	12.

Man siehet hieraus, daß der Buchweitzen schwerer als Gerste und Hafer ist; und doch müssen die Hüner von jenem ein stärcker Maaß bekommen als von diesen.

Zu erfahren, ob sie des Wolschmacks wegen mehr Buchweitzen, oder auch Weitzen fressen, als Rocken, machte ich eine Scheidung in den Füttertrog, und schüttete in einen Theil eben so viel Weitzen als in den andern Rocken für 3 Hüner und einen Hahn, die zusammen gesetzt waren*). Sie frassen aber von einem so gerne als vom andern, und ließen nach dem Frühstücke ohngefehr so viel Rocken übrig, als Weitzen, hohleten beyderley übrig gelaßenes den Tag über nach, ohne daß ich eben einen Unterschied der Zeit mercken, daher auch nicht vermuthen konnte: daß ihnen eins besser als das andere geschmeckt hätte.

Man thut wohl, dergleichen Proben zu machen, und den Hünern Körner zu geben, die sie am liebsten fressen. Ich vermischte demnach zweyerley Korn,

z. E.

*) p. 130.

z. E. Weitzen und Hafer. Eine Henne und ein Hahn, denen es gegeben ward, suchten mehr den Weitzen aus. Den Abend fand ich vom Hafer noch den 4ten oder 6ten Theil, aber kein Korn Weitzen. Andere Hüner machten so vielen Unterschied nicht, und vielleicht schmeckte ihnen manches an einem Tage vor dem andern besser*) Eine Henne, die gantz alleine eingesperret war, bekam ein Mäßgen voll Weitzen, eines voll Hafer. Sie fraß den Tag über den Hafer gar aus, und ließ fast die Helfte Weitzen übrig. Den andern Tag ward ihr Rocken gegeben; solchen fraß sie lieber als den Weitzen, der übrig geblieben war. Man gab ihr Weitzen mit gleichviel Hafer vermischet, sie fraß von beyden, aber doch mehr Hafer, welcher auch endlich alle weg war, und von dem vermischt gewesen Weitzen etwa der 6te Theil übrig blieb. Einer andern Henne und Hahn, die zusammen gebracht waren, gab ich dreyerley auf einmal. Der Hahn gieng zuerst zum Türckischen Korn, und sahe es nur an, fraß darauf etwas Buchweitzen, und hernach Hafer, wechselte mit beyden einige Stunden lang. Die Henne aber machte sich an das Türckische Korn; Ich schob dasselbe zurück, und ihr den Hafer und Buchweitzen näher, und dem Hahn das Türckische Korn. Er kostete ein paar Körner, gieng aber wieder zum Buch-Weitzen und Hafer, und die Henne beyweg zum Türckischen Korn. Den andern Tag machte sie sich an den Buchweitzen, oder Heyde-Korn, daran sich auch der Hahn hielt, und wenig nach dem Hafer fragte, bis jenes auf war, da denn auch den Tag über der Hafer und das Türckische Korn verzehret ward. „Vom „Türckischen Korn fressen die Hüner das gelbe am „ersten,

*) p. 131.

„ersten, das rothe und röthlichte nicht eher, als bis sie „kein gelbes mehr sehen*„).

Alle 6 vorbeschriebene Arten gab ich auf einmal, jedes in besondern Kästgen, und gleich viel, vorerst an einen Hahn mit einer Henne, daran sie mehr als 2 Tage genug hattẽ. Am ersten Tage ward das Heidekorn alle, folgenden Morgen die Gerste, gegen Abend war auch das Türckische Korn und der Weitzen fast zu gleicher Zeit verzehret. Den dritten Tag hatten sie noch ein wenig Rocken und Hafer. Ich machte noch viele Versuche, konnte aber nicht näher urtheilen, welches Korn ihnen insonderheit am angenehmsten wäre. Einige blieben lieber bey dem Futter, das sie gewohnt waren: andere frassen gerne was neues, und waren darinn so unterschieden als die Menschen. Wie mir vorkommt, ist ihnen das Futter, dabey sie von wenigen fett werden, am dienlichsten, giebt ihnen mehr Milch-Saft, folglich auch mehr Kraft gegen Kranckheitẽ. Wovon sie viel fressen, das verdauen sie bald**), sie werden den Rocken am ersten müde und fragen wenig darnach.

Man pfleget die **harten Körner** für das Feder-Vieh zu kochen, bis sie aufbersten, und vermeinet, es werde fetter davon, weil das Mehl sich besser auflöset. Bis zu diesem Erfolg habe ich nun die Versuche nicht getrieben, jedoch die Probe gemacht, ob sie mit gekochtem Korne wolfeiler zu füttern seyn, und kochte von jeder der oberzehltẽ 6 Arten ein Litron; da wurden aus 4 Litron

aufgesprungenen Hafer	7	Litron
Gerste fast	10	=
Buch Weitzen bald	14	=
Türckisch Korn über	13	=

Wei-

*) pag. 134. **) p. 136.

Weitzen ein wenig über 10 =
Rocken bey nahe 15 =

Der Reiß ist so häufig nicht in Franckreich, daß man ihn zum Vieh-Futter geben könte, ich machte aber damit auch eine Probe, und bekam aus 4 Litron 24.

Nunmehro kam es darauf an, wie das gekochte Futter dem Feder-Vieh schmecken würde, und mit welchem es sodann am vortheilhaftesten anzufangen. Daher gab ich ihnen allerhand, bald ein- bald vielerley; auch wohl rohes darneben, und machte damit vielleicht mehr Versuche als nöthig war. Die meisten Hüner frassen lieber gekochtes, manchen Tag aber hinwieder lieber rohes Futter. Daß sie eine Art des gekochten vor der andern erwählet hätten, habe ich nicht gefunden. Einen Tag fressen sie gekochten Weitzen, den andern gekochtes Heydekorn oder Buchweitzen, Türckisch Korn oder Hafer, Gerste, und bisweilen Rocken, aber auch gekochten Rocken achteten sie am wenigsten *).

Bisher war durch das gekochte Futter nichts erspahret. Die 7 Hüner und ihr Hahn hatten nur drey viertel Litron trockenen Rocken in einem Tage verzehret, gekochtes muste ich ihnen drey Litron, welches soviel als $\frac{4}{5}$ trockener Rocken ist, und also einen zwantzigsten Theil mehr geben. Vom rohen Hafer hatten 2 Hüner vier Litron auf 2 Tage bekommen, vom gekochten frassen sie sieben auf, welches eben soviel als 4 Litron roher Hafer austrug. Am Heydekorn war auch wenig durch kochen zu gewinnen, wol aber am Türckischen, davon sie täglich rohes ein und ein viertel Litron bekamen, aber von gekochten 3 Litron jeden der ersten beyden Tage satt wurden. Hernach bedurffte es weniger.

*) p. 139.

niger. Ob es ihnenen nicht mehr so gut geschmeckt hat, weiß ich nicht; wenn es aber so fort gieng, so würden sie mit weniger abgespeiset seyn, als die Helfte des rohen Türckischen Korns ausmachet. Insonderheit fähret man besser mit **gekochter Gerste** als mit roher. „Die Hüner, die 2 Litron rohe frassen, hatten an dreyen „von gekochter Gerste genug, wodurch $\frac{2}{5}$ erspahret „werden„. Am Weitzen hingegen spahrete das Kochen nur einen Fünftheil*), welche beyde Proben ich mit einerley Hünern machte. Was man ihnen aber gekocht giebt, das muß recht aufgesprungen seyn, das Feuer darzu kostet so viel nicht, als am Futter erspahret wird, am wenigsten wo ohnedieß Feuer genug erhalten wird. Mit dem übrigen Korn will ich das Kochen nicht rathen, obgleich der Schade so groß nicht seyn würde. Was die Hüner gegen den Aufwand ihres Futters **nutzen und eintragen**, ist aus der Summe des Futters und der Eyer zu erfahren. Gesetzt, eine Henne bekäme täglich ein Viertel vom Litron Gerste, das sie doch nicht aufzehren kan, so machet es jährlich 91 und ein viertel Litron**), oder mit 16 dividirt fünff Scheffel 11 und eine viertel Metze Pariser Maaß, welches reichlich vor ein Jahr ist. Nehmen wir 6 gerade Scheffel, um den Pariser Preiß, so hat eine Henne mir das verwichene Jahr durch, 3 Livres und 15 Sous gekostet. Leget aber dagegen über 75 Eyer, und ein frisches Ey kostet in Paris allemal einen Sou a 4 $\frac{3}{5}$ pf. auch wohl 3 und 4 mahl mehr.

Von den Unkosten gehen, wenn die Hüner mit gekochter Gerste gefüttert werden, $\frac{2}{5}$ ab, daß also das Futter nur 45 Sou (12 gl.) koster, und wenn die Hüner im

*) p. 142. **) p. 145.

im Miste kratzen können, so bedarf es nicht einst soviel, sondern sparet wohl noch die Helfte †). Von meinen Hünern bekamen 21 die vorher im Mistbeet auferzogen waren, und sich daher beständig um das Mistbeet hielten, täglich 3 Litron Hafer oder rohe Gerste. Solches würde für 24 zugereichet haben, und sie hatten also an Helfte der Gerste genug, die den eingesperrten Hünern gereichet wird. Schläget man das erspahrte jährlich auf 22 und einen halben Sou an, und giebt den Hünern, die auf Rasen liegen können, welchen sie bey knappen Futter von selbst suchen, die Gerste gekocht, so kommt man mit 11 und einen halben Sou los (ohngefehr 4 gl. 7 pf.)

Wem diese Rechnung so klein scheinet, dem kan ich auf meinem Hüner-Hofe an die 300 Stück Feder-Vieh zeigen, das im November und December wohl gefüttert worden. Alles waren nicht Haus-Hüner, sondern darunter auch Truthüner, Pfauen, Fasanen und Enten, und diese fressen mehr als Hüner, die Fasanen allein ausgenommen. Alles zusammen bekam täglich nur so viel, als ein Scheffel rohe Gerste ist, solches Futter aber nicht anders als gekocht, und in zweymalen, womit sie auch gerne zufrieden seyn, wenn die Zeit recht eingetheilt wird, und sich zwischen der Zeit Insecten und Sprossen suchen. Die alten Hüner

†) Denn wir haben in Städten mit 3 viertel Metzen täglich 16 Hüner Jahr aus Jahr ein gefüttert, welche allemal auf den Hof im Miste kratzen können, wodurch auf ein Huhn jährlich nicht über 1 Scheffel gekommen ist, u. mit gekochter Gerste noch mehr zu erspahren wäre, weil die Eyer allhier so viel nicht gelten als in Franckreich, und also wiedrigenfalls die Hüner theuer zu halten wären.

ner verdauen auch nicht so schleunig, und seyn nicht so begierig als Küchlein. Des Morgens um 7 oder 8 Uhr gab ich ihnen den grösten Theil, und eine Stunde Nachmittage das übrige *). Sie machten sich dabey den Mist im Hofe und im Pferde-Stalle zu nutze; Die zwey Beete Rasen aber, die für sie auf dem Hofe lagen, konnten zu dieser Jahrs-Zeit ihnen nicht halb soviel geben, als in einem Sommer-Monate. Wären es lauter Hof-Hüner gewesen, so hätte dieser Scheffel für 365 gereichet; und die Unkosten waren also in Paris, wo es doch theurer als auf dem platten Lande ist, noch nicht 8 Sous; Wenn ein Septier oder 12 Scheffel Pariser Maaß sieben Livres 10 Sous gelten.

Man giebt dem Feder-Vieh öfters **Kley** an statt harten Korns. Ich aber habe dabey keinen Vortheil gefunden. Gekochter Kley quillet nicht auf, auch ist zu wenig Mehl darinn geblieben. Zwey Maaß Kley richteten nicht soviel aus, als ein Maaß gekochte Gerste, das ist ⅜ rohe Gerste. Daher seyn 24 Scheffel Kley nicht besser als 9 Scheffel Gerste, und doch kostet der halbe Wispel Kley 2 Livres 14. Sous. Daher verzehrten die Hüner 5 Livres 8 Sous, wo man mit 4 Livres 10 Sous Gerste ausgekommen wäre. Zu geschweigen: daß die Gerste ihnen noch bessere Nahrung giebt.

Die Pachter und Meyer auf dem Lande werfen ihren Hünern Morgens und Nachmittags nur einige Hände voll Korn vor, vielleicht mehr sie zu zehlen, als zu sättigen. Alle Hüner finden sich nicht einst zum Futter ein und doch fehlet ihnen den Tag über

*) p. 148.

über nichts. Andere füttern täglich nur einmahl, bis es frieret; Da weder etwas wächset noch die Hüner kratzen können. Sie nehmen auch wohl Futter, das von der Spreu nicht gereiniget, oder gar verdorben ist, daß es nicht zu Gelde gemacht werden kan. Der Herr Professor Jalabert zu Genf meldet, daß man allda fast nichts als Unkraut-Korn füttere, welches auch deswegen seinen gewissen Marckt-Preiß hätte. Wo Scheunen, Landstrassen, und Ackerwege seyn, haben es die Hüner gut, oder auch, wo sie weit genug lauffen können. Mist und Gras-Flecke geben ihnen allerhand vollauf. Daher die Hüner auch bey Bauren nicht verhungern, die ihnen doch wenig oder nichts geben. Das meiste kosten sie, wenn wir sie fetter machen wollen, als ihre Natur erfordert, dagegen bezahlen die alten Hüner sich durch ihre Eyer, die Jungen durch den Verkauf. Diese jungen Hüner kosten im Anfange fast nichts, je älter sie aber werden, desto mehr verzehren sie. Nach etlichen Wochen wird ihr Kröpfgen erst so weit als eine Kirsche. Wenn es die Grösse vom Pomme d' Apis bekommt, dienet es schon zu essen; Der Kropf einer alten Henne aber ist so groß, als ein gewöhnlicher Apfel. Die Frage ist nur, wie oft täglich der kleine Kropf muß gefüllet werden. Weil junge Hüner von 3 bis 4 Monaten nur 2 sou gelten, wo man hundert (französische) Meilen von Paris kommt; auch, wenn daselbst das Getraide nicht wohlfeil ist, doch nicht theuer werden, so hat man versucht, ob nicht ein Huhn das gantze Jahr mit weniger als 8 sou unterhalten werden könnte *), damit nur 2 sou auf ein Viertel-

Jahr

*) p. 153.

Jahr zu rechnen wären. Wir wollen aber hier nur wissen, wie viel ein Hüngen die ersten 3 Monat koste, die nachfolgende Zeit ist schon oben berechnet. Daß die Bauren keinen Schaden am Verkaufe für 2 sou haben, ist daraus zu erkennen, daß sie sonst lieber die Eyer verkauffen würden. Denn sie lassen sie zeitiger ins freye gehen, und füttern sie nur etliche Wochen mit Hirsen, der auch allhier, zu mancher Zeit, weniger als Weitzen gilt. Hernach geben sie ander Korn, und täglich 2 oder höchstens dreymahl.

Sollen aber die Hünergen, die ohne Glucke erzogen werden, nicht mehr kosten? Ich sehe es nicht ab, denn sie können so gut des schönen Wetters und der Grase-Banck geniessen, als jene im Freyen, es müste denn Winter seyn; Alsdenn aber gelten sie auch mehr, und bezahlen sich reichlicher als im Sommer. Mir haben sie im Winter soviel nicht gekostet als ich besorget hatte. Denn obwohl junge Hüner sich so nicht wollen führen lassen, als Gänse, Enten und Truthüner, welche Heerdenweiß auf dem Felde geweidet und einem kleinen Jungen anvertrauet werden können, (eine Glucke ihnen aber zu geben noch mehr Futter kosten, und zugleich um Eyer bringen würde). So ersehen wir doch aus Reise-Beschreibungen, daß auch in manchen Ländern die Hüner Heerdenweise auf die Weide getrieben werden. Auf einer von den Insuln Capo Verde bringen die Einwohner ihr altes und junges Vieh bey Tage in das Gebürge, und treiben es am Abend wieder nach Hause. Gehet nun auch dieses mit solchen Hünergen nicht an, die bey der Glucke fast wild werden, so könnte es doch mit denen versucht werden, die durch Kunst aus-

gebrütet seyn, weil sie sich schon gewöhnet haben zu hunderten ja tausenden beysammen zu bleiben. Mein Gärtner hatte sie gewöhnt auf sein Zurufen zu kommen, und sich betasten zu lassen, so oft er wollte. Sie würden ihm also gewiß in das Feld nachgelaufen seyn, denn sie krochen ihm um die Füsse, daß er oft nicht davor gehen konnte.

Jedoch wir bedürfen sie nicht auszutreiben, sondern können ihnen im Hofe alles geben, was sie auf dem Felde finden würden. Mit **Würmern** ist ihnen am meisten gedienet, sie zancken und schlagen sich darum. Nun ist die Erde voll Insecten, als welche fast die Haupt-Nahrung so mancherley Geflügels seyn, besonders im Winter, da die Raben, Krähen, Elstern, Dohlen, Schneppen, Wasser-Hüner, Kiebitze, Amseln, Krammes-Vögel, Lerchen, und nur allzuviele andere Vögel die Regen-Würmer so weit abnagen, als sie mit dem Schnabel in die Tiefe reichen können, auch die Rephüner und Fasanen sie einigermassen aufsuchen. Ich habe als ein Natur Forscher auch nach den Regen-Würmern gesehen, und sie in unglaublicher Menge gefunden; also daß in den reichlichsten Jahren so viel Korn-Aehren auf einem Felde nicht wachsen als Regen-Würmer in der Erde stecken *) die mehr Nahrung saugen als der beste Halm bekommt. Am allermeisten ist kalter und feuchter Grund damit überhäuft, und die Wiesen. In gegrabenen und bepflantzten Lande stecken so viel, daß ein Theil in dem hartgetretenen Gange sich behelfen muß, die man des Morgens nach einer regenhaften oder feuchten Nacht vollauf findet. Um ihre Löcher liegt

*) p. 159.

liegt Erde in Wurm-Gestalt, welches ihr nächtlicher Auswurf ist, und von solchen Haufen macht die Grösse und Menge oft den Gang höckerig. Des Nachts bey stillem Winde darf man nur ein Licht an die Erde halten, sonderlich wenn sie feuchte ist, so werden viele und grosse Regen-Würmer zu sehen seyn, und weil sie ertappet werden, schnell ihre Löcher suchen. Die Menschen und zahme Thiere erndten demnach nicht mehr über der Erde, als die Vögel aus der Erde, mit jedem darzu von der Natur eingerichteten Schnabel Würmer ziehen.

Sie werden nichts verliehren, wenn wir ihnen auch etwas für **unser Feder-Vieh** abnehmen, darzu brauchet es aber keine kostbare Tagelöhner, sondern nur Bettel-Kinder, oder andere müßige Jugend *). Man darf nur einen kleinen Marcktpreiß setzen, so lernen sie es von selbst. Das eine Mittel wissen die Fischer, die an ihre Angel Regen-Würmer stecken. Weil diese Würmer ihren Feind unter der Erde am Maul-Wurfe haben, der sie vermuthlich frisset, so verlassen sie ihre Löcher, sobald sie mercken, daß die Erde sich rühret. Man hat daher Gabeln mit drey Zacken, vier bis fünf Zoll lang, als die Regen-Würmer groß zu seyn pflegen, erfunden, damit gehen zwey Menschen aus, einer sticht in die Erde, und bieget hin und her, so kommen alle Regen-Würmer in der Nähe der Unruhe wegen aus ihren Löchern, welche alsdann der andere leicht auflieset. Oder es kann nur ein Mensch darnach ausgehen, und Schuhe tragen die in die Erde schneiden, jeden Tritt aber um den andern mit allen Kräfften eine Weile

*) p. 161.

auf einer Stelle thun, so werden aus der erschütterten Erde genug hervor kommen. Durch diese beyden Mittel hatten die Fischer in einer halben Stunde, wohl zwey Litron voll gefangen. Ja man darf sie nur im Garten aufsuchen, wo sie von selbst, am meisten wenn die Erde naß ist, hervor kriechen. Mein Gärtner brachte bisweilen des Morgens die Garten-Töpfe mehr als halb voll *).

Von den Raben, Krähen und manchen kleinesten Vögeln lernen wir noch eine reichere Erndte und nähern Weg. Sie gehen des Morgens dem Pfluge nach, und lesen sich von den ausgerissenen Regen-Würmern aus, was ihnen am besten anstehet. Nimmt nun der Bauer seinen Sohn mit, so kan dieser den Vögeln zuvor kommen, nahe hinter dem Pfluge gehen, und an einem Tage die Menge sammlen. Ueberdiß kann man in einem Garten, bey feuchter Nacht, oder wenn es nicht lange Zeit dürre gewesen ist, die Menge Regen-Würmer mit Licht finden, die entweder herum kriechen, oder erst halb aus der Erde seyn, oder gar sich begatten; man muß nur sachte gehen, und wird bald gewohnt sich darein zu finden. Wer nun dergleichen Regen-Würmer in Tonnen verwahret **), die noch nicht halb voll Erde seyn, der kan seinen Hünern daraus alle Tage frische holen. Die Würmer halten sich in feuchter Erde, wenn ihrer auch mehr wären, als sie Erde haben. Diese Nachricht dienet auch denjenigen, die Regen-Würmer dazu sammlen wollen, damit sie solche zu aller Zeit zur Hüner-Zucht Maß weise verkaufen können. „Und es bedarf nichts mehr als man-

„ches

*) p. 164. **) p. 166.

„chesmal die Erde im Fasse anzufeuchten, damit sie „nicht zu trocken wird. Regen muß nicht darauf „fallen, sonst wenn die Erde zu kothig wird, oder sie „schwimmen müssen, so werden sie ersäuft.“ Sie lieben zwar feuchte Erde, kommen aber im Wasser um. Im Hofe kan auch eine Tieffe mit Stein oder Bley in Gestalt einer Wanne ausgefüttert, darinn 3 Finger hoch feuchte Erde gehalten, und auf diese nach und nach Regen-Würmer geworffen werden, sie kriechen sofort in diese Erde, und den Hünern thut man etwas zu gute, wenn sie solche auskratzen können. Das Wasser aber muß davon Ablauf finden, wenn es regnen sollte, und darzu seyn Löcher als im Reib-Eisen groß genug, damit die Würmer nicht durchkriechen können.

Einst waren meine Regen-Würmer vom Regen ertruncken. Ich konnte demnach von dem Vorrath für die jungen Hüner kaum soviel abbrechen, daß ich einer Henne davon gab. „Diese Kost konnte sie „nicht müde werden, und ward immer begieriger „darnach. Am ersten Tage fraß sie ein halbes Li„tron Würmer, die folgenden ein gantzes, hernach „anderthalbes, und ward davon sehr fett.“

Dieses war eine **neue Probe Futter zu erspa**ren. Man muß nur einen guten und nützlichen Anfang nicht wieder vergessen, welches wohl auf dem Lande geschiehet, sondern bey solcher Bewandniß auf genug Insecten dencken, weil daran das Feder-Vieh seine niedlichste Kost findet. In den Büchern vom Land-Bau wird angerathen, „das Blut vom Ochsen „auf den Mist-Haufen zu schütten, wohin die Hüner „kommen.“ Der Mist ziehet die Fliegen nach sich,

und sie legen ihre Eyer in das geronnene Blut, daraus aber werden die besten Würmer für Hüner, und Küchlein. Wo der Gestanck von Mist-Haufen den Wohn-Zimmern nicht zu nahe kommt, kan man auch faul Fleisch dahin werfen, welchem die Insecten am meisten nachgehen.

Auf Mist-Beeten ziehet man in grossen Städten so mancherley frühe Gewächse. Man könnte darinn mehr und grössere Maden aufbringen als die Regen-Würmer seyn *). Im Früh-Jahr stecken schon genug darinn, Zoll dicke und bald 2 Zoll lang; Daraus hernach zu seiner Zeit die May-Käfer, oder sogenannte Capuciner werden. Sie liegen auch so dicke, als wären die Mist-Beete damit gespicket. In einem benachbarten Garten wurden jährlich in den Mist-Beeten so viele, daß damit ein Karren hätte angefüllet werden können. Vor andern dergleichen Gärten sahe ich sie manches Jahr häufig am Strome liegen, die Gärtner aber würden sie gerne sammlen, wenn sie etwas daraus lösen könnten. Man darf die Hüner damit alleine nicht eben fett machen, weil dieser Wurm gar viel fetter ist, als der Käfer, welcher daraus wächset, und von den Vögeln gefressen wird. Sie haben in ihrer Maden-Gestalt kein Schild **), als am Kopfe und Füssen, das übrige ist ein zartes weisses Fleisch oder Brey-ähnlich.

Indem ich von Ersparung des Vieh-Futters handele, kann ich nicht unterlassen zu melden: „Daß „eine Freundinn ihren Korn-Haufen von kleinen „Raupen oder Würmern besponnen fand, welches „als

*) p. 170. **) p. 172.

„als eine überzogene Haut aussahe. Sie gab ih„ren jungen Hünergen von diesen Insecten, und weil „sie begierig frassen, ließ sie dieselben auf den Korn„Boden, allwo sie die Würmer rein absuchten, und „in etlichen Tagen den Boden reinigten.“

Nicht weniger lässet sich das Hüner-Futter zu verlängern allerhand ziehen, das **Saamen** träget. Vieles Gras und Unkraut bringet Saamen von selbst. **Garten-Gewächse**, die wir an die Speisen thun, schmecken ihnen noch besser, und zu mancher Jahrs-Zeit wirft man ihnen Salat, Spinat vor, und was sonst so geil wächset, daß ander Pflantzwerck ersticken muß. Vom Kohl, Zwiebeln und andern Suppen Kräutern werfen wir so viel äusere Blätter und Abgänge weg, die aber ihnen zu gute kommen, und vollauf gegeben werden können. Alles spahret hartes Futter, ob es gleich mit Garten-Gewächs allein nicht ausgerichtet ist. Denn ich gab vier Hünern, die mit einem Hahn eingesperret waren, einige Tage so viel Spinat als sie fressen wollten, aber nichts darneben. Ihr Mist ward dünne. Die Hüner höreten auf zu legen, ihre Kämme wurden blaß; und in 8 oder 9 Tagen, da sie nichts als Spinat bekamen, waren die Kämme gar schwartz; daher ich ihnen ander Futter geben muste. Wir selbst aber würden bey blossen Sallat nicht bestehen können, so gut er auch zur Erfrischung schmecket. Vielleicht giebt es noch andere Garten-Gewächse, dabey die Hüner besser aushalten können, als bey Spinat, oder vielleicht muß man ihnen allerhand geben, was wir zur Vorkost gebrauchen. Eins könnte wieder gut machen, was das andere geschadet. Es fehlet

aber darzu noch an Versuchen und Erfahrungen. Oder man könnte ihnen gekochtes Garten-Gewächs geben, gleichwie den jungen Truthünern gekochte Brenn-Nesseln gesund seyn *), und also dem grossen Feder-Vieh gantze Kessel voll kochen:

Wir haben uns bey dem Futter für grosses Feder-Vieh so lange aufgehalten, daß darüber die Küchlein bald vergessen wären. Von diesen war angezeiget, daß sie mit Brod-Krumen und Hirsen gefüttert würden. Dabey aber muß es nicht bleiben, sonst bekommen sie kein Fleisch auf der Brust. Sie fressen daher auch gerne ander Vogel-Futter, als Hanf-Körner, Rübsaat, Salat-Saamen und Weitzen, welches ihnen unter einander gemischet werden kan. Sie suchen sich entweder aus, oder fressen alles auf. Der Hirsen kan ihre meiste Kost seyn **), und vom andern täglich 2 oder 3 mahl etwas vorgestreuet werden, weil sie einerley bald müde werden. Haser und Gerste aber haben noch zu harte Hülsen für sie; gekocht fressen sie es gern, „sonst aber auch Haber-Grütze, bey welchen sie in manchen Ländern erzogen werden". Ich gab ihnen rohen Reiß, sie waren aber nicht begieriger darnach, als nach Hirsen. Andere gekochte Körner möchten ihnen auch gut seyn, sie fressen aber manches lieber roh, insonderheit den Hirsen. Gekochten Reiß frassen sie im Anfange begierig ***), nach fünf Tagen aber verlangten sie keinen mehr. Sie seyn in ihrer Speise veränderlich.

Ich vermeynte den Küchlein mit gekochten Hertzen vom Schaf-Vieh, oder mit andern Fleische gütlich

*) p. 175. **) p. 176. ***) p. 177.

lich zu thun, weil die Nachtigallen mit Schaaf-Hertzen gefüttert werden. Ich hackte demnach rohes oder gekochtes Fleisch, und gab es ihnen mit Brod-Krumen. Auf dem Lande seyn nun Ochsen-Geschlincke, und was man sonst vom Fleische den Katzen zuwirft, noch leichter zu bekommen, weil mir allhier das Pfund nicht über 2 bis drey Sols kostet. „Denen jüngsten Hünergen kann man demnach gutes „Fleisch geben, welches auch weiter reichet als Eygelb, „dessen 29 bis 30 Stück allererst die Schwere eines „Pfunds erreichen, und welches daher, auch zu der „Zeit, da die Eyer wohlfeil seyn, noch vielmehr als „Fleisch kostet.“ Ueberdiß sind in mancher Küche und Communität ein Hausen Abgänge vom Fleisch, oder anderer Speise, welche man sich im Kloster zum Kinde Jesus gut zu Nutze gemacht, auch den Hünern wohl, was von Brühe übrig geblieben, zur ersten Tages-Speise gegeben hat. Sie wissen Brod, das in blosses Wasser gebrockt ist, vom Brode, das in Brühe liegt, wohl zu unterscheiden und werden jenes nicht anrühren, wenn sie beyderley haben.

Die erfahrensten Vogel- und Nachtigallen-Wärter mengen auch Honig unter das Futter. Olina giebt darzu eine weitläuftige Vorschrifft. Der Honig hilft, daß eine Sache nicht vertrocknet, und sich gantze Monat hält. Ich habe für die Hünergen das Brod und Fleisch mit Honig benetzet; desgleichen das Brod und harte Eygelb. Sie frassen es begieriger, als woran kein Honig war.

Vor allen andern aber seyn sie auf Regen-Würmer erpicht, und lassen dagegen alles andere stehen. Auch die kleinesten laufen und fliegen darnach, jagen einan-

einander jeden Wurm ab, wenn sie gleich noch so viele kriegen, stossen und treten deswegen einander soviel, daß ich lieber den Wurm geschnitten habe, damit jedes bekäme. Von dem was vom Tische kommt, fressen sie gerne Schminckbohnen, und noch lieber Linsen, die auch stärcker aufquellen.

Weil ich so viele und mancherley Kost vorschlage, so wird der Leser wissen wollen, was ich für das beste halte. Ich habe aber mein Verfahren mit jungen Hünern bereits erzehlet, woran man sich doch so haarklein nicht binden darf. „Nach den ersten 24. „Stunden gebe ich ihnen Brod-Krümgen, den dritten und 4 folgenden Tage vermenge ich solche mit „Hirsen, jedoch ist der Hirsen weniger. Hernach bekommen sie in einem andern Tröglein eine Art von „Brey von gekochter Gerste, mit ein wenig Brod-„Krumen und Milch vermischet, davon ist die Gerste gestossen, nach und nach Brod-Krumen darzu „gethan, bis damit alle Gerste zerrieben ist *). „Das Brod machet ohngefehr den 4ten Theil der „Gerste aus. Das zerstossene wird in Milch aufgeweichet, jedoch muß es nicht zu dünne werden. „Nach acht Tagen kommen sie in die zweyte Remise, „und werden mit dieser Kost weiter gefüttert. Zwischen der Zeit dieses ordentlichen Futters bekommen sie auch Hirsen, oder Weitzen, Hanf, Rübsaat „oder dergleichen. Um Mittags-Zeit gehackt „Fleisch, und bisweilen darauf Zugemüse. Wer „ihnen das Mittags-Essen um 11 Uhr giebt, muß „ihnen um 3 oder 4 Uhr Nachmittags wieder etwas „reichen. Auch bekommen sie ein paar Blätter von Salat,

*) p. 185.

„Salat, oder Küchen-Kräutern.“ An Regen-Würmern haben sie die beste Mahlzeit; und wenn sie bey meiner Kost an einem warmen, nicht feuchten Orte seyn, und reinlich gehalten werden, nehmen sie zu, und die grösten sind zum Braten wohlschmeckend.

Bey schönen Tagen, und wo die freye Luft wärmer als 15 Grad ist, † setzet man sie in einem Gitter-Korbe, der ohne Boden ist, auf Rasenflecke; Der Korb ist soweit offen, daß sie herausgehen, grössere Hüner aber nicht hinein kommen können. Darinnen wird ihnen gleiche Kost gegeben, nach welcher sie selbst laufen, und den Korb wieder suchen, wenn sie recht hungrig werden, daß also keines verlohren gehet.

Das dritte Stück.

Vortheile der neu vorgeschlagenen Brut und Zucht des Feder-Viehes; und Wiederlegung alles Einwendens.

Daß die Vermehrung des Feder-Viehes vornehmlich bey grossen Städten, wo viel verzehret wird, unternommen werden müsse, begreifet ein jeder. Es lässet auch seinen Mann nicht fallen. „Denn wo auf „Brod und Getraide als das unentbehrlichste ein „Marcktpreiß gesetzet wird, da ist das Fleisch schon „theuer, und noch mehr in Paris, wo grosses Vieh weit „hin-

† Weil sie im May und Junio von 10 bis 17 Grad nach diesem Thermometer seyn kann, das man sodann an einen offenen Ort stellet.

„hinkommen muß.“ Das Geflügel aber ist sowohl wegen der Abgaben davon, als weil es nicht so häufig zugeführet wird, am allertheuersten. „Damit „es nun nicht zu theuer werde, dürfen die Höcken nir„gends als hinter etlichen Meilen von Paris einkauf„fen.“ Zöge man demnach nahe um Paris die Menge Feder-Vieh, so müste es allda bald so wohlfeil werden als in den entlegensten Städtgen, da 2 Hüner nicht mehr kosten als ein Pfund Fleisch bey dem Schlächter. Hierzu aber braucht es nichts mehr als genug Brut und Zucht-Oefen. An Leuten zur Wartung fehlet es auch nirgends weniger als in den Gegenden um grosse Städte.

Unterdessen entstehet auch an kleinen Oertern Vieh-Sterben und kommt zu mancher Zeit wieder, ohne daß man bisher ein ungezweiffeltes Mittel dagegen wüste. Dadurch aber reisset Mangel an Fleische ein, welchen zu ersetzen die Hüner-Zucht ebenfalls nöthig seyn will. Diese zu veranstalten, ist ein Mann oder auch eine Frau genug, und kann für viele Oefen zu gleicher Zeit sorgen. Jemehr sie auf einmahl, oder miteinander ziehet, desto weniger werden sie kosten. Die Mühe aber nach der Ofen-Wärme zu sehen, mit den Eyern zu thun, was nöthig ist, oder die Hünergen täglich etliche mahl zu füttern, leidet zwar keinen Aufschub, ist aber vielmehr Ungewohnheit als Arbeit und gar nicht schwer für einen der nichts anders zu thun hat.

„Ich wollte demnach rathen, daß etwa in jedem „Dorf ein gemeiner Ofen gehalten würde, und nur „ein Hauswirth allein sich hierauf legte, so würde

„alles besser abgewartet, er könnte davon leben *);
„andere aber bey ihm, für Lohn, Eyer ausbrüten und
„junge Hüner erziehen lassen. Für die jüngsten
„wäre ihm der dritte Theil zu lassen, für grössere von
„5 bis 6 Wochen die Helfte, damit er vorsichtiger als
„gegen Geld-Lohn damit umgehen müste, weil der
„Schade ihn, nicht den Eigenthümer träfe.“ Weil
aber die Land-Leute nicht allemahl dreiste und ent-
schlossen genug seyn, etwas darum anzufangen, weil
es Nutzen einbringet, oder auch einer viel, der an-
dere weniger Feder-Vieh ziehet, ungeachtet er bessern
Gelaß hat als jener; so würde ein kleiner Erlaß von
obrigkeitlichen Abgaben manchen Bauers-Mann
aufmuntern, das gantze Jahr durch Brüt-Oefen
vom Mist oder Feuer zu unterhalten, und Küchlein zu
liefern; Gleichwie wir sehen, daß vor dergleichen klei-
ne Befreyungen einer den Beschäler, der andere gar
die Post-Pferde halten kann. Am nöthigsten würde
es zu der Zeit werden, da das Feder-Vieh nicht
mehr brütet. Man hat das gantze Jahr durch gu-
tes Getränck, warum nicht auch gutes Feder-Vieh?
Zwar legen die Hüner wenig im Winter: soviel
Eyer aber werden doch leichtlich zusammen gebracht,
daß leckerhafte Zungen damit vergnügt werden kön-
nen. Die Eyer, welche gegen Ausgang Septem-
bers, oder im Anfange Octobers geleget werden, sind
noch gut im Winter auszubrüten. Im Jenner
fangen die Hüner schon wieder an zu legen, und an-
der zahmes Geflügel leget zeitig genug, es fehlet nur
an Brüten. Nun können auch im Ofen allerhand
Erd- und Wasser-Vögel ausgebrütet werden, weil
die

*) p. 196.

die Brut-Wärme einerley bey grossen und kleinen Feder-Vieh, die Wärme aber allein dasjenige ist was brütet *), daher ein Vogel mit kahler Brust so gut Junge ausbringet, als einer der viele und steiffe Federn hat. Nach der Zeit bedarf auch ein junger Schwan, Gans oder Truthun nicht mehr noch weniger Wärme als ein Zeisgen, vermuthlich auch die allerkleinsten Gold-Vögelgen (Collibri) der Unterschied ist nur der, daß ein Zeisgen in 11 bis 12 Tagen auskommt, das Truthun aber erst in 4 Wochen.

Daher können auch mancherley Eyer in einem Brüt-Ofen beysammen liegen, und die kleinsten Eyer ohne besondere Anstalten zugleich mit ausgebrütet werden. Man bekommt dadurch frühe Enten, Truthüner, Gänse, die americanischen bunten (Pintades †) auch Pfauen. Wenn keine Glucken zu haben seyn, so ist doch der Brüt-Ofen bereit, und in der Ernde werden oft Nester von Rephünern gefunden, die bey dieser Anstalt nicht umkommen dürffen. Im letzten Sommer hatte der Herr Marquis de Broglio mehr als 50 Rephüner-Eyer, die seine Arbeiter in der Erndte gefunden, im Mist-Ofen ausgebracht; und seine Gemahlin erzog sie nach der Anleitung, die ihr mein Gärtner geben muste.

Unsere königl. Jagd-Bediente befleißigen sich das Wild zu vermehren, lassen deswegen viele junge Rephüner aufkommen. In den Jahren aber, da zu viel Regen einfällt, gehen die Eyer oder die Jungen

*) p. 201.

† Sind nach dem Natur-Lexico eine Art solcher bunter Vögel, dergleichen der Autor beschreibet, daß ihnen die Federn ausgerupft würden.

gen verlohren. Wie Rephüner, Fasanen und zahmes Feder-Vieh durch Kunst gezogen werden, davon will ich lieber fremde Erfahrungen melden als meine eigene. Mr. de la Roche schickte im Früh-Jahr 1748. einen Purschen aus der königl. Menagerie zu Versailles zu mir, der Brüt-Ofen zu bauen, damit umzugehen, und Feder-Vieh aufzuziehen lernen sollte. Nach drey oder 4 maliger Unterweisung brachte er mancherley aus. Der König wollte die Jungen aus den Eyern kommen sehen *), und half selbst etlichen aus der Schale, erlangte dadurch Rephüner, Fasanen, Enten, Pintades, Pfauen, und dergleichen in dem neuen Ofen, die hernach in eben solcher Wärme aufgezogen wurden. Diese sahe ich so groß, daß sie schon schüchtern vor dem Wärter waren. Wollte demnach jemand sagen, das werde mit wilden Vögeln nicht gelingen, was mit Hünern angehet, so habe ich selbst Sperlinge und Grün-Spechte (Verdiers) aufgebracht, es würde auch mit Zeisgen, Nachtigallen, Gras-Mücken (Fauvette) und Zaun-Königen (Roitelets) angegangen seyn, wenn ich die Eyer gehabt hätte. Zu Versailles aber hat man Amseln ausgebrütet.

Die Vögel, die von ihren Alten gefüttert werden, oder die auf den Raub ausgehen, sind so nützlich nicht, daß man damit Versuche anstellen sollte. Es ist aber Schade, daß wir noch kein Mittel wissen, junge Tauben ohne ihre Alten zu erziehen, als von denen sie aus dem Munde gefüttert werden. Mit Vögeln, deren Wartung allzumühsam seyn würde, ist es der

Mühe

*) p. 206.

Mühe nicht werth, weil die Vogelsteller ohnediß mehr artige als nützliche Vögel fangen. Diese wissen aber auch, wie man solche halten soll. „Sie ster„ben mehr vor Kälte, als weil sie ihrer Alten be„raubet seyn, und würden daher von einem, der es „darauf anlegen wollte, in einer Mist-Remise schon „aufzubringen, auch in der Menge wohlfeiler zu un„terhalten seyn. Die Bauer-Kinder aber darzu „Eyer und junge Vögel genug zusammen bringen.“

An Meer-Ufern finden sich im Frühling und Anfang des Sommers mehr Vogel-Eyer, als in Büschen, Hecken, Holtzungen, und Wäldern. Die Meer- und Wasser-Vögel legen auf Wiesen, wo das Gras nicht hoch wächset, ihre Eyer, die mit wenig Reisern schlecht verdeckt seyn, wenn sie nicht in einem Loche liegen, das ein Pferd oder Ochse in nasse Erde getreten hat. Zu der Zeit da sie legen, fliegen auf Wiesen, wo man gehet, allenthalben umher Vögel auf, und gehen alsdenn oft von ihren Nestern, die man häufiger findet, als man vermuthet hat. Ein Bauer-Junge, der einen halben Tag Vogel-Eyer suchet, bringet oft einen Korb voll, der so groß ist als 2 Körbe, die in der Weinlese gebraucht werden. Die meisten seyn so groß als Tauben-Eyer, andere noch grösser, und in seinem Hause werden sie so gut als Hüner-Eyer zu Pfann- oder Eyerkuchen verbraucht. Die Bauern haben nicht Unrecht, denn den Wohlschmack der Kiebitz-Eyer wissen die Kenner in Holland, dergleichen Eyer wir auch in Poitou genug haben. „Die Kiebitze selbst seyn keine ge„ringe Speise, und würden vielleicht zu der Zeit am „besten schmecken, da sie noch als junge Tauben

„seyn.

„seyn *). Man würde sich demnach mit mancher-
„ley jungen Wasser-Vögeln etwas zu gute thun kön-
„nen, wenn die Eyer vielmehr ausgebrütet als ge-
„gessen würden.“ Diese jungen Vögel, weil sie so-
gleich fressen können, bedürfen so mühsamer Erzie-
hung nicht, als wohl meine Zeisgen, Distel-Fincken,
und Gras-Mücken. Sie bekommen zeitig Kräff-
te, und lernen die Luft vertragen; werden daher
nicht schwerer aufzuziehen seyn, als Elstern, Doh-
len und Raben. Alle Wasser-Vögel werden auch bald
zahm. „Man fängt die Alten mit Netzen, verkür-
„tzet ihnen die langen Federn in einem Flügel, und
„lässet sie im Hoffe oder Garten lauffen, insonderheit
„wo sie einiges Wasser finden. Diejenigen würden also
„noch besser dauren, die wir selbst aufziehen lassen“**).

Noch angenehmer ist, von **ausländischen Vö-
geln**, die rare Federn oder Gestalt haben, die Eyer,
sobald man sie bekommt, in einen Brüt-Ofen zu
bringen, und Junge daraus zu ziehen, welche sich
vielleicht zu unserer Landes-Art gewöhnen liessen. Es
möchte mit allen Arten von Papageyen angehen. Zu
Lucon haben vor ohngefehr 60 Jahren in des Bi-
schoffs Barillon Pallaste Papageyen Eyer geleget,
und Junge gezogen, welche annoch mit ihren Alten
im dortigen Speise-Saale abgemahlet seyn. Nach
der Zeit hat ein Canonicus zu Angers in Anjou ein
Paar Papageyen gehabt, die drey Jahr nach einan-
der Nester gemacht, Eyer geleget und gebrütet ha-
ben. Die ersten beyden Bruten seyn durch Unfälle
gestöret worden; zum dritten mahle aber 3 Jun-
ge ausgekommen, deren eines dem Prediger zu An-

 gers

*) p. 209. **) p. 210.

gers geschencket worden, und annoch lebet. Vielleicht gewöhnten wir auch vorgedachte sehr kleine Vögelgen, die Goldfleckgen auf den Federn zeigen, und mit den lebhaftesten Farben spielen, ich will sagen die Colibris, die nicht so groß seyn als mancher Käfer oder Schmetterling. „Noch viel nützlicher und leichter „wäre, solches fremde Vogelwerck einzuführen, das „in ihrem Lande zur Speise dienet. Aus Wasser-„Vogeln und manchen Arten von Gänsen und En-„ten würden schöne und nutzbare Zuchten werden“ *).

„Insonderheit mangeln uns noch allerhand schö-„ne und wohlschmeckende Hüner, die wir gleichwohl „in China und Ostindien finden, aber noch viel zu „wenig abhohlen.“ Wer es auch nicht thun will, um die Natur besser auszuforschen und kennen zu lernen, der wird doch an so mancherley Feder-Vieh sein Vergnügen haben. Vieles hat Federn, die schön zu Feld-Zeichen oder auch andern Zierrathen wären. Andere sehen wegen ihrer besondern Grösse wie der Elephant unter den Erd-Thieren, und der Wallfisch unter den Wasser-Thieren so angenehm aus, als die Colibris, darum daß sie sogar klein seyn. Wer wollte nicht gern einen Strauß aus seinem Ey kommen sehen?

Man erzehlet viel von **wundersamen Ausbrütungen der Natur**, darunter doch das meiste falsch seyn muß. Viele Reisende geben vor, das Weiblein vom **Strauß** scharre seine Eyer in Sand, und lasse sie von der Sonne ausbrüten. Andere sagen, das Männlein und Weiblein brüteten beyde, aber mit nichts anders, als daß sie eins um das andere die Eyer

*) p. 212.

Eyer beständig ansähen, und wenn sie die Augen, in denen solche wärmende Krafft wäre, einen Augenblick davon abwendeten, wären die Eyer verdorben. Von den erstern wollen etliche, daß der Strauß seine Eyer gar vergesse, und dagegen andere ausbrüte, die er irgends wo liegend findet *). Andere geben dem Strauß sein Gedächtniß wieder, wenn die Jungen aus dem Ey brechen wollten. Von zehen Eyern, die er gelegt hat, soll er alsdann 4 zerbrechen, und die Jungen mit den Würmern sättigen, die darinne wüchsen, bis sie ihrer Nahrung selbst nachgehen könnten. Dergleichen und andere Erzehlungen mehr, kan man ohne gewissere Erfahrungen nicht anehmen. Diejenigen, welche dem Strauß kein Brüten zugestehen, beruffen sich auf seinen so schweren Cörper, mit welchem er die Eyer zerdrücken würde, und bedencken nicht, daß dagegen diese Eyer so harte und starcke Schalen haben, die wir an statt Porcellains gebrauchen können.

Der Herr Kolbe beschreibt das Brüten der Strausse nicht so seltsam, als andere, die gerne was unerhörtes erzehlen wollen, ohne daß sie es selbst gesehen haben. Er spricht: sie brüten, wie ander Feder-Vieh, und hat es wissen können, weil er 9 Jahr auf dem Vorgebürge der guten Hoffnung, zu keinem andern Ende gewesen ist, als Erfahrungen über Natur-Begebenheiten zu sammlen. Er versichert selbst gesehen zu haben, daß die Straussen beyderley Geschlechts ihre auf den Sand gelegte Eyer abwechselnd brüten **), und daß ihre Jungen erst nach etlichen Tagen aus dem Neste gehen können, bis dahin

*) p. 213. **) p. 215.

aber ihnen von den Alten Kraut oder Gras zugetragen werde.

Wo es in Africa noch heisser ist als auf diesem Vorgebürge, kan doch wohl seyn, daß die Straussen den Tag über kein Brüten vonnöthen haben, sondern alsdenn die Eyer von der Sonnen-Hitze gebrütet, und damit sie nicht so heftig darauf brenne †, von den Alten unter Sand gescharret werden. Manche Nacht aber wird es in diesen Ländern, wo es den Tag über noch so heiß ist, für die Eyer viel zu kalt, und alsdann mögen wohl die Strausse brüten. Von dem Herrn Adamson, der in einem noch jungen und frischen Alter von 5 Jahren nach Senega am Nigerflusse gegangen ist, Africanische Pflantzen und Thiere zu untersuchen, erwarte ich nähere Nachrichten, und zugleich frische Strauß-Eyer, der noch ausgebrütet werden können. Inzwischen hat der König bereits vorigen Sommer Strausse beyderley Geschlechts bringen lassen, weil sie in seiner Menagerie noch mangelten. Das Weiblein legte Eyer, brütete aber nicht, welches zwar auch andere Vögel unterlassen, wenn sie anders wohin kommen, als wo sie Land und Luft gewohnt seyn. Zwey Eyer davon waren ohne harte Schale, und aufgebrochen, indem sie gelegt worden, das dritte Ey hatte seine gehörige harte Schale, war aber weisser als andere Strauß-Eyer, die ich bisher gesehen habe; und so weiß und glänzend als Porcelain. Jedoch hatte es nicht die gerade Oberfläche vom Ey, sondern

† Weil nach der Note von verschiedener Wärme, und dem Thermometer im ersten Theil allda die Sonnen-Hitze noch um die Hälfte stärcker ist, als sie zum Brüten seyn soll.

dern mehr als die Helfte und wohl zwey Drittheil der Oberfläche hatte Ribben fast wie Melonen, die aber schieffer giengen *). Dieses Ey schickte Mr. de la Roque mir auf königl. Befehl den andern Tag zu. Ich legte es in den Brüt-Ofen, in welchem tägl. junge Hüner auskamen, und das Ey ward mit der Wärme aufs beste gepfleget. Zu Ende von 5 Wochen aber stieß ich unversehens daran und hörete, daß es hohl war, auch nichts anders als eine flüßige Materie darinn seyn muste. Ich hatte vorhin, obwohl selten, Eyer gehabt, daran man den andern Tag, nachdem sie geleget gewesen, beym Umkehren hören konnte, daß sie nicht voll waren, und die also zur Brut nicht taugeten. Das Strauß-Ey hätte ich auf gleiche Weise probiren sollen, da ich es bekam. Das Weiblein aber, das diese Eyer gelegt hatte, starb gegen Ausgang des verwichenen Jahres. Es wurden zwey andere weibliche Strausse in die Stelle gebracht, von denen wir bessern Erfolg erwarten.

Wer dergleichen **Eyer verschicken** will, die an einem andern und entlegnern Orte ausgebrütet werden sollen, dem wird in folgendem Stück mit einer ausführlichen Anweisung gedienet.

Anjetzo müssen wir die Einwendungen nicht vergessen noch übergehen, die gegen Ausbrütungen durch Kunst gemacht werden wollen. Es hat geheissen, die meisten dieser Küchlein würden **ungestalt oder lahm**. Dieses aber habe ich weniger gefunden, als bey Küchlein, die unter der Henne sitzen. Es giebt wohl Hüner, die nur mit einem Fusse gebohren werden, oder mit zweyen auswertsgehenden Füssen, wie

 die

*) p. 217.

die Kröten, kriechen müssen. Von beyderley aber nicht mehr in Brüt-Ofen als unter Glucken. Oder es müste etwa davon kommen, wenn im Ofen die Eyer nicht so oft umgekehret würden, als die Glucke mit ihren Eyern täglich thut, diesem aber ist durch eine schlechte Mühe abgeholffen.

Andere haben sich eingebildet, die vom Mist ausgebrüteten Hünern schmeckten nicht so gut, sondern nach Miste; und dieses haben mir Leute vorgehalten, die eine dünne Zunge zu haben vermeynten. Es giebt auch nach Thevenots und Maillets Berichten, in Egypten dergleichen Lecker-Mäuler, die an Hünern aus dem Brüt-Ofen nicht so guten Geschmack finden wollen, als an denen, die von der Glucke ausgebrütet seyn. Diese beyden Männer aber melden zugleich, daß sie selbst keinen Unterschied hätten schmecken können. Ich habe deswegen meinem Geschmacke nicht trauen wollen, sondern geglaubt, es gehe mir wie dem Winzer, der seinen Wein vor den besten hält: Andere aber haben mich darinn bestärcket, daß sie keinen Unterschied wahrnehmen, und daß es also den Tadlern kein Ernst seyn könne. Im Hüner-Hause, wo manche Henne brütet, kann es nicht besser riechen, als im Brüt-Ofen, der vielmehr vor aller Dunst bewahret wird. Das Feder-Vieh schmecket auch nicht nach dem Orte wo es ausgebrütet ist, sondern nach der Speise, die es genossen hat; und was davon frey, auf den Miste, und allenthalben hinlaufen kann, schmecket besser, als was eingesperret, und fett gemacht ist. Es wäre denn daß die allzukleinen Hüner, womit man den Geschmack verzärtelt, dasjenige gebraten nicht leisteten, was man sich eingebildet hat.

Wie-

Wieder andere wollen vorgeben, die Hüner, die durch Kunst ausgebrütet worden, **zeugten sich nicht weiter fort**, sondern legten unfruchtbare Eyer. Ich aber habe es mit zwey Bruten in diesem und vorigem Jahre versuchet, und das Gegentheil gefunden. Ihre Zucht-Hähne waren so gut im Ofen ausgebrütet als die Lege-Hüner. Dahin gehöret auch die ungegründete Meynung, als ob die von einer andern Art Feder-Vieh ausgebrütete Jungen hernach selbst nicht brüten würden *). Ein Dorf-Priester wollte sogar böse werden, daß ich es ihm nicht glaubte, und der Rector **Frisch** in Berlin, der sich sonst durch Sammlung dortiger Insecten, und der Vögel in Deutschland, auch deren gute Abzeichnungen und Illuminationen bekannt gemacht hat, bestehet auf diesen Gedancken, und will sie mit Erfahrungen unwiederleglich beweisen. Was aber kann für eine natürliche Ursache gegeben werden, wodurch der Saame diejenige Krafft, die von der Natur einmahl in ihn gelegt ist, wieder verlohren haben sollte **)? Ich habe einer Henne Enten-Eyer untergeleget, etliche von diesen Jungen brüteten so gut, als die von der Ente ausgebracht seyn. Man muß aber diese irrige Meynung nicht einreissen lassen, sonst werden viele ausländische Eyer, die wir etwa bekommen, unausgebrütet bleiben; und dieser Aberglaube hat schon Anlaß genug gegeben, manche Fortpflantzungen guter Arten zu unterlassen, weil man dergleichen Bruten nur für Spiß-Hähne und unfruchtbare Hüner gehalten hat. Andere Ungläubige haben deswegen selbst Hüner im Ofen ausbrüten lassen, und

*) p. 224. **) p. 225.

hernach gesehen, daß es ihnen an Fortzeugung nicht gemangelt hat.

Noch andern wollen die Hüner, die im Brüt-Ofen auskommen, **nicht so groß** aussehen, als die von Hennen-Brut. Mein voller Hof aber zeiget, daß sie in diesem Stücke nicht weniger thun als ausarten. Man sage es nur ihnen so wohl, als denen, die zweyerley Geschmack finden wollen, nicht eher, als bis diese gegessen, und jene erst gesehen haben.

Endlich hat es heissen müssen, die Hüner aus dem Brüt-Ofen könnten **nicht gemästet** werden. Woher soll nun dieser Unterschied kommen? Mir sind sie gerathen, nachdem sie gewartet, und gefüttert worden. Sie schmecken aber auch zu aller Zeit gut, und was die Zärtlichkeit für mancherley reitzende Zurichtungen junger Tauben erfunden hat, das wird auch mit den jüngsten Hünern angehen *). Wer weiß, ob die neue Kochkunst die kostbarsten Gerichte auszudencken nicht gar die Küchlein aus dem Ey nehmen wird, wenn sie durch künstliches Ausbrüten genug bekommen kann? Man muß mir allhier nicht vorwerfen, ich öffnete der Verschwendung noch mehr Thür und Thor. Denn Leute, die nicht wissen, wo sie das Geld lassen sollen, weil sie sich keines Menschen erbarmen, müssen doch durch dergleichen Wege wenigstens die Menge armer Arbeiter ernehren helfen, wenn sie ja, wie man mit Erstaunen siehet, für ein Gerichte mehr aufwenden, als manche gantze Familie in einem Jahre bedürfte. Daher auch, so lange der Reichthum zu nichts als Mißbrauch angewandt wird, die Gärtner nicht Unrecht thun, einen grossen

*) p. 228.

grossen Unterschied unter ihrem Verkauf zu machen, und was sie ausser der gewöhnlichen Jahrs-Zeit an Garten-Früchten und frischen Obst unter dem Glase ziehen, so theuer zu verkaufen, daß sie vor ihre unverdrossene schwere Arbeit auch einige Erquickung haben, und des muthwilligen Verschwendens geniessen können, ohne sich durch gewissenlose Uebertheurung der unentbehrlichen Garten-Gewächse an der Armuth zu versündigen.

Man hat mich aber auch gefragt; ob nicht durch das Ofen-Brüten **die Eyer** seltener, und zu theuer würden? Allein ie mehr Hüner werden, desto mehr Eyer werden sie legen. Wer wird auch nicht lieber Hüner essen als Eyer? Desgleichen fraget man: ob nicht des Feder-Viehes eine solche Menge werden würde, daß zu viel Futter darauf gieng, und das Brod zuviel kostete. Ich habe aber im vorhergehenden Stücke gezeiget, daß auf die Hüner wenig Getreyde zu verwenden sey, ausser wenn sie gemästet werden sollen. Fielen allzu theure Jahre ein, so giebt es die Rechnung von selbst, daß die Hüner-Zucht eingeschränckt werden müsse.

Ueber den bisher so ausführlich beschriebenen hauswirthlichen Nutzen des Ausbrütens und Feder-Vieh-Zucht durch Kunst werden auch dadurch die **Naturforscher** sehr vergewissert, daß **im Saamen bereits alle Kraft liege**, und nur entwickelt werden dürfe. Harvey, Malpighi, und am letzten Antoine Maitre Jean beschreiben und mahlen die Gestalt des Eyes und alle seine tägliche Veränderungen ab, so lange es in der Brut lieget. Sie finden solche allbereits nach den ersten 12 und 24 Stunden. Im

Ofen

Ofen aber, allwo die Eyer nochwohl vor dem 21. Tage auskommen, und also die Brut in der besten Ordnung gehet, können die eben so viele Tage nach einander eingelegte Eyer auf einmahl eröfnet, und wie ein Hüngen nach und nach zugenommen hat, zu gleicher Zeit ersehen werden; und weil alsdann auf frischer That eines gegen das andere gehalten werden kann, so wird gar kein nöthiger Umstand vergessen.

Der Naturforscher lernet ferner hieraus, daß die jungen Thiere nichts von den Alten zu **lernen** bedürfen, sondern ihre Neigungen schon mitbringen. Ein Küchlein in der Remise kennet den Raub-Vogel so gut, als wäre es von der Glucke abgesehen worden. Die im Ofen aufgezogene Vögel bauen hernach ihre Nester mit eben der Kunst, als ihre Alten gethan haben, und wissen sich in den Genuß der Körner, davon sie die Hülsen nicht vertragen können, auf gleiche Weise zu finden als die Alten. Der Wärter aber kan sie in mancherley nach seinem Willen abrichten. Wer ihnen die Furcht vor denen Raub-Vögeln vertreiben will, der könnte sie mit Eyern von Falcken, Sperbern, und was von dergleichen Eyern zu bekommen, beysammen ausbrüten und erziehen lassen. Diese Raub-Vögel werden sich glaublich an denen, die sie kennen, nicht vergreifen, es kommet aber darauf an, ob sie nicht die Hüner anfallen würden, die sie noch nicht gesehen hätten. Unterdessen wenn die Hünergen sich für den überfliegenden alten Raub-Vögeln fürchten, so werden auch die jungen Raub-Vögel mit ihnen erschrecken und schreyen.

Auch

Auch in der Chymie wird man durch die Brüt-Oefen allerhand lernen *), wie eine beständige Mist-Wärme zu nutzen sey, aus welcher die Alchymisten schon viel machen, aber den rechten Grad nicht melden. Hätten sie bisher die Mist-Wärme anstatt der Lampe anwenden können, so wären auf einmahl und zu gleicher Zeit durch immer andere Arten der Zubereitung mancherley Erfahrungen zu sammlen gewesen. Denn bey einer Lampe kan nur einerley angehen. Man würde näher wissen, ob Metalle, und welche sich in Gold verwandeln liessen, und was für Geheimnisse hinter ihren gepriesenen, der menschlichen Gesellschafft aber schädlichen philosophischen Steine verborgen lägen; Auch was von einer allgemeinen Artzney, als ihrem andern noch höher geschätzten Steine der Weisen zu hoffen sey. Vielleicht aber würden sie auch dadurch die Natur-Lehre mehr als sich selbst bereichert haben, wenn sie durch solche Versuche hinter viele noch unbekannte Eigenschafften der Körper gekommen wären.

Das vierte Stück.

Von fernern Nutzen des Feder-Viehes, sowol zur Wirthschaft als in der Natur-Lehre.

Wer seine übrigen Stunden auf einen unschuldigen Zeit-Vertreib wendet, den er nicht müde werden kan, und darzu ihm die Gelegenheit niemals fehlet,

*) p. 236.

fehlet, der genießet ein wahres philosophisches Vergnügen; am allermeisten aber dadurch, wenn er damit einen der Welt noch unbekannten Nutzen stiften kan. Auf dem Lande ist nun die beste Gelegenheit mit Feder-Vieh etwas vorzunehmen. Man freuet sich, wenn eine Zucht geräth, gewinnet eine Liebe darzu, und lernet ihnen dabey mancherley ab. Man siehet, ob die Jungen den Alten ähnlich werden, und giebt mit Lust immer mehr Acht, weil die Aufmercksamkeit sich durch so manchen Nutzen belohnet, daß man sich oft wundern muß, warum man auf dieses oder jenes so leichte und natürliche Mittel nicht eher gefallen sey. Jedoch ist die meiste Beschäftigung mit Feder-Vieh nur für Leute, denen es an Fleiß und Gedult nicht mangelt. Daher wir auch noch so wenig wissen, wie alles recht angefangen werden müsse.

In dem zweyten Stücke dieses Theils ist Anleitung gegeben: Die Unkosten, und dagegen den Ertrag des Feder-Viehes zu überschlagen, worauf es vor allen Dingen ankommt. Beydes aber zu vergleichen hat noch keine Summe gezogen werden können. Man muß es mit 12, 20 oder mehr **Hünern von einerley Art** einige Jahre nach einander versuchen, und aus der darüber gehaltenen Rechnung einen Durchschnitt machen, wieviel Ausgabe und Einnahme auf jedes Jahr, eines in das andere gerechnet, komme. Zuerst wird die Zahl der Hüner aufgeschrieben, hernach die Eyer von jedem Tage, weil eine Henne der andern nicht gleich, sondern eine in 3, die andere in 2 Tagen, die 3te täglich leget. Ich habe schon eine Henne gehabt, die in einem Tage 2 Eyer legte *). Sie hören wiederum gar auf zu legen,

**) p. 242.

gen, eine früher, die andere später, halten auch nicht gleich lange Zeit. Daß also eine Henne, die nur um den 2ten Tag, aber um so viel länger leget, eben soviel nutzen würde, als eine, die täglich leget.

Was solchergestalt mit Hünern von einerley Art angehet, das wird auch mit allen andern Arten Feder-Vieh versuchet, und daraus findet sich, welche Arten zum grösten Nutzen zu ziehen seyn. „Die Hüner aus „der Gegend Caux in der Normandie seyn groß, die zu Mirrebalais, oder davon die grosse Brügger Ka„paunen gemacht werden, sind nicht viel kleiner. Die „rauhen Hüner, die Hüner mit kurtzen Beinen, die „Hüner ohne Schwantz, desgleichen die ohne Steiß „oder Croupion, welche nicht viel kleiner als gemei„ne Hüner seyn, legen nicht mehr Eyer als die grö„sten Hüner. Alle Arten hören nicht auf zu legen, „wenn sie in ein kälteres Land kommen. Denn die „Africanischen Hüner aus Guinea und Senegal legen „häufig in Franckreich *). So schwartz ihr Kamm ist, „so weißes Fleisch haben sie, welches allen schmecket, die „sich nicht vor den schwartzen Knochen scheuen“.

Hiernächst muß man nicht ein Ey wie das andere schätzen, die Grösse machet einen Unterschied. Ein Ey, das so schwer ist als zwey kleine, hat gleichen Werth mit beyden. Unter grossen Hünern aber legen die meisten solche Eyer, deren zwey so viel seyn, als von gemeinen Hünern drey, oder doch eins mehr als von den kleinsten Hünern zwey.

Ferner kommt es auf Anzahl der Eyer an, wenn eine Henne jährlich ein Drittheil mehr Eyer an Zahl oder Gewicht leget, als eine andere, dagegen aber die

*) p. 144.

die Helffte mehr frisset, so ist die letzte Art besser zu behalten. Die Eyer von Zwerg-Hünern sind nicht viel grösser als Tauben Eyer; wenn sie aber weniger zu erhalten kosteten, so würden sie, weil sie viel munterer seyn, und geschicklicher aussehen als grosse, also auch nützlicher werden. Will man wissen, welche Art mehr oder grössere Eyer leget, so nehmet Hüner, die ohngefehr gleiches Alters seyn. Sie legen in der ersten Zeit kleinere Eyer, im **zweyten, dritten und vierten Jahre aber grössere.** Wer hier einwenden wolte, daß nach dergleichen zu fragen der Mühe nicht werth sey, der bedencke erst, was für Eyer in Städten und Dörfern verbrauchet werden, so wird er mit mir wünschen, daß wir noch fruchtbarere Arten von Hünern hätten. Bey gutem Futter sollen sie mehr legen; allzufette Hüner aber legen wenig. Von manchem Futter soll man mehr Eyer bekommen, von andern weniger*). Alles dieses aber beruhet auf gewissern Erfahrungen, ehe man etwas anrathen kan.

Im Sommer legen die Hüner so häufig, daß viele Eyer umkommen, weil sie zu nachläßig verwahret werden. Im Winter habe ich sie mit vielen Versuchen zum legen nicht bringen können, ob ich sie gleich in Mist-Wärme erhielt. Etliche habe ich einen gantzen Monat mit Hanf-Körnern gefüttert, davon sie doch am besten legen sollen, aber nicht ein Ey bekommen. Vom Spinat hatten sie, wie oben erzehlet, zu legen gar aufgehöret. „Sie hören sonst auf, wenn sie „die alten Federn verlieren, weil auf die neuen Federn „so viel Säfte verwandt werden, daß alsdenn keine

„Eyer

*) p. 246.

„Eyer in ihnen wachsen können. Daher auch die Hü-
„ner, die am ersten ausgerauhet haben, wieder am
„zeitigsten legen. Der Unterschied im legen aber
„kommt nicht auf Wärme oder Kälte an. Denn man-
„che Hüner legen schon im Jenner und Hornung, die
„im vorhergehenden Herbste, welcher bey weitem nicht
„so kalt war, nicht geleget hatten„. Wiewohl wenn
allzu starcke Kälte einfällt, die Hüner, die täglich leg-
ten, nur um den andern die aber in zwey Tagen
einmal legten, erst den dritten Tag ein Ey gaben.
Wüste man Mittel darzu, daß sie zeitiger rauheten, so
würden sie auch hernach früher legen. Es stünde
dahin, ob man ihnen im Früh-Jahre oder Anfang
des Sommers die Federn ausrupfen könnte, damit der
neue Feder-Keim zeitiger wachsen müste. Ich habe
es bisher vergessen, werde aber künftiges Jahr Pro-
ben machen, damit ich wisse, was andern zu rathen sey.
Auf einmal müste man die Henne nicht kahl machen,
noch in wenig Tagen, sie würde es nicht ausstehen;
weil sie auch von Natur die Federn nicht anders als
nach und nach verlieret *), die ersten Eyer gehen da-
durch zwar verlohren, werden aber verhoffentlich zu
einer Zeit ersetzet werden, in welcher sie seltener seyn.

Indessen könnten Landleute **beständig gute Eyer**
haben, und es lieget nur an ihrer Unachtsamkeit. Im
zweyten Bande meiner **Insecten-Historie**, und sonst
habe ich gewiesen, wie Eyer viele Monat, ja Jahre
lang, so frisch erhalten werden können, als ob sie erst
geleget wären **) allhier will ich ihnen den leichtesten und
wolfeilsten Weg sagen. Die Eyer verzehren sich von
ihrer Ausdünstung, dadurch entstehet ein Raum, daß

*) pag. 250. **) p. 251.

die übrige Materie in eine Gährung kommen kan. Ich suchte daher einen Firniß aus durch welchen kein Wasser dringet; überzog viele Eyer mit einem Firniß, der mit Weingeist angemacht war. Dadurch blieben die Eyer viele Wochen und Monate gut; und wenn sie ein Jahr hernach gekochet wurden, hatten sie noch ihr schönes Eyweiß, und schmeckten nicht übel. Meine Absicht war, daß auch auf weite Reisen zur See Eyer mit genommen werden könnten, und es unterwegs an dienlicher Kost nicht mangelte. Allein die wenigsten Leute auf dem Lande haben gewust, mit diesem Firniß umzugehen, obgleich den Bauer-Weibern das Stricken, Spinnen, und Nähen viel saurer werden muß, als den Firniß auf das Ey zu streichen. Daher müste ihnen das Anstreichen und Trocknen erst gewiesen werden. Sie bekommen aber auch nicht allemal guten Firniß, und hüten sich vor Ausgaben, davon sie nicht wissen, ob es gerathen wird.

Demnach lehrete ich ihnen ein leichtes Mittel, und ließ sie grosse Töpfe voll Eyer legen, und mit Seife oder Schaaf-Talck überziehen. Endlich sahe ich, daß es noch besser war, den Raum zwischen den Eyern damit zugleich auszufüttern. Dieses aber koste auch Geld, obgleich die Materie vielleicht etliche mal hätte gebrauchet werden können. Die Eyer sahen auch fett aus, wenn sie zu Marckte gebracht wurden. Als ich aber sahe, daß alles Fett die Ausdünstung verhinderte, nahm ich Fett, was ich haben konte, entweder Butter, oder Schmeer, Bratenfett, Oliven-Oel rc. bestrich die Eyer mit einem davon gantz dünne, davon waren ihre pori verstopft, und die Eyer blieben 8 bis 9 Monat gantz frisch. „Man nehme demnach nur Fett einer

„Erbse

„Erbse groß mit der Spitze vom Finger, und reibe „die Eyerschale damit allenthalben, daß keine Stelle „unberühret bleibe. Wird Oel genommen, und ein „Tropfen ist nicht genug, so holet den andern nach„. Diese Eyer habe ich hernach mit dem Lappen abgewischet, zu sehen, ob die Eyer ausdünsten würden, sie sind aber voll geblieben *). Für die Bauer Weiber wäre demnach die allergeringste Arbeit, des Abends die Eyer mit Fett oder reiner Butter allenthalben zu überstreichen, ihre Mühe wird reichlich genug bezahlet, wenn die Eyer gelten. Man solte ihnen diese kleine Anweisung Auszugs-Weise gedruckt geben, damit sie sich darnach zu richten wüsten. Die Obrigkeiten aber könnten alsdenn auf den Verkauf hohler oder gar fauler Eyer, die Confiscation der Armuth zum Besten, und noch überdieß Strafen setzen, insonderheit wenn alte Eyer betrüglich mit Fett beschmieret wären, die Käufer sicher zu machen. Wer mit den Eyern, die an selbigem Tage geleget worden, nicht fertig werden kan, muß es doch zwey oder drey Tage hernach thun. Auch diese Eyer halten sich gut genug.

Es ist gewiß, daß jährlich vielmal mehr Eyer verbrauchet werden, als Hüner, weil vielmehr Hüner gehalten werden, die Eyer davon zu verkaufen, als zum Brüten. Das Fleisch der jungen Hüner, die von der Glucke kommen, wird auch nicht acht oder zehnmal schwerer seyn, als ihre übrigen Eyer, die sie nicht ausbrütet. Bringet sie von 75 Eyern, die sie geleget hat, 15 aus; so ist dieses erst der 5te Theil. Gerathen ihr aber nur 4 oder 5 Küchlein, so hat sie eben so schwer an Eyern geleget, als die Hünergen wägen. Gegen die Glucken, die viele aus-

*) p. 256.

bringen, giebt es mehrere, die die Hofnung nicht erfüllen. Die Zahl von Hünern aber die nicht brüten, sondern nur Eyer legen, bleibet allemal die gröste.

Noch eine andere Art Eyer bleiben von selbsten 5 bis 6 mal länger frisch, als die übrigen; und dieses sind die unfruchtbaren oder **hellen Eyer.** Sie zehren sich zwar ein, faulen aber nicht, ob sie gleich im Brüt-Ofen 30 bis 40 Tage liegen. Dergleichen hatte ich auch im Brüt-Ofen unter faulern Eyern, die Theils vom Gähren bersteten, theils stinckende Materie ausschwitzten, theils erst, wenn sie geöfnet wurden, unerträglich stuncken; und die klaren Eyer hielten sich doch dabey, ohne daß der Dotter zergangen wäre. Weil in einem von gedachten Eyern ein Hüngen stack, im andern aber dasselbe schon wieder zerflossen war, so verfiel ich darauf, daß der Brüt-Keim im belebten Ey an der Verwesung schuld seyn muste. Fieng demnach einen Versuch mit Eyern an, die ohne Hahn geleget waren, wiewol auch nicht alle Eyer fruchtbar werden, wobey der Hahn gewesen ist. Ich sperrete nemlich 4 Hüner räumlich ein ohne einen Hahn. Aus ihren zuvor gelegten Eyern kamen Küchlein, die folgenden aber blieben im Brüt-Ofen klar und verdarben in 40 bis 50 Tagen in der Brut-Wärme nicht. Dauern sie nun anderthalb Monat in der Hitze, so müssen sie ohne Zweiffel in einer Eyer-Kammer lange Zeit gut bleiben. Ich legte zu dem Ende dergleichen unfruchtbare Eyer auf die kälteste Erde und schrieb auf jedes den Tag, an welchem es geleget war. Einige waren vom Anfang des May-Monats, diese brachte ich den 3 Jenner in die Kälte. Sie waren alt und sehr eingezehret, aber die Materie noch gut, und der

Dotter

Dotter hatte noch seine Kugel, war in etlichen Eyern dicke geworden, und ein kleiner Umfang davon klebte an der Schaale. Diese Eyer wurden hernach gegessen, und schmeckten zwar nicht als frische Eyer, niemand aber konnte mercken, daß sie 8 Monat und älter seyn solten. Wer demnach Eyer haben will, die sich vom Früh-Jahr an bis Ausgang Winters halten sollen, der muß keinen Hahn zu den Hünern lassen. Man bekommt oft Eyer zu Kaufe, die in der Küche gut zu verbrauchen seyn, zum Ausbrüten aber gar nicht nützen. Denn die Meyereyen werden nicht allemal mit genug und guten Hähnen versorget. Daher ich auch keine Kauf-Eyer in den Brüt-Ofen bringe, sondern die nur von meinen Hünern gelegt seyn. Den Bauern aber ist es Schade genug, daß sie unwissend Eyer zu frühe verkaufen, die sich lange halten könnten.

Harvey, der am ersten auf das Brüten acht gegeben hat, ist glücklich gewesen, daß er lauter fruchtbare Eyer vor sich gefunden. Wären klare Eyer darunter gewesen, die sich in 21 Tagen nicht geändert, so würde er nicht sprechen, Tertii ovi inspect. ex c. 8. lib. 16. p. 53. edit. Londin in 4. daß unfruchtbare Eyer schon den 4ten Tag der Brut in Fäulung giengen, sondern erkannt haben, daß es mit Eyern, die in 4. Tagen faulen, gantz andere Bewandniß habe, und der Ansatz zum Hüngen darinn so zeitig sterbe.

Anton Maitre Jean, ein Wundartzt zu Meri an der Seine, der sonst von Augen Kranckheiten weitläuftig geschrieben, hat besser acht gegeben, und befunden, daß die hellen Eyer unter der Glucke nichts als ein wenig vom Eyweiß verlieren.

Leute, denen nicht alles schmecket, wollen lieber Hüner essen, die mit Gartengewächs und harten Korn zu gleicher Zeit gefüttert worden, als mit dem Korn allein. So viel weiß ich, daß sie nicht gut schmecken, wenn sie die Menge Käfer in solchen Jahren, da ihrer viel seyn, gefressen haben; daher **nicht alles Futter gleichviel ist.** Es wird aber noch manche Aufmercksamkeit darzu gehören, was zu jeder Zeit das beste Futter sey. Ich richte mich darnach, was den Hünern schmecket. Man dürfte nur 40 bis 50 Küchlein nichts als Hirsen, so viel andern nichts als Brodkrumen, andern nichts als gehackt Brod und Fleisch geben; andern hinwieder gekochtes Garten-Gewächs, und so weiter. Denn weil wir vorhin gedacht, daß gekochte Brenn-Nesseln den jungen Truthünern so gut bekommen, so wäre durch mehr Proben doch endlich zu finden, welches auch von Gewächsen ihnen am besten schmeckte, und am gedeylichsten seyn wolte.

Wenn die Hüner so groß seyn, daß sie gegessen werden können, so müsten die Näscher oder Fraß-Begierige, welches nach und nach gleich viel bedeutende Worte geworden seyn, es schon bezahlen, daferne man eine Fütterung erdencken könnte, von welcher ihnen das Fleisch besser anröche, als sie in vorhergehenden geklaget haben. Andere, die nicht bles um der Mittags-Stunde willen leben wollen, wären dieses Vergnügens noch eher werth.

Die Krammes-Vögel schmecken wol, wenn sie Weinbeeren gefressen haben; aber bitter von Wacholdern. Die Amseln sind in der Weinlese gut; von Epheubeeren aber bitter. Die Kaninchen schmecken anders vom Kohl als vom Kümmel. Wenn demnach gewürtzhafte

hafte Kräuter unter das Hüner-Futter gethan würden, so möchte es an ihrem Fleische wenigstens einigen Geschmack oder Geruch bringen. Wolte ein Huhn davon viel fressen, so kan es ihm gegeben werden, will es nicht, so ist denen, die gemästet werden, nach und nach etwas in das Futter zu stecken, und von klein gemachter Melißen, Balsam-Pflantze, Dragun, Isop, Roßmarin, Salbey, Lavendel, Epheu, und andern dergleichen Kräutern eines nach dem andern zu versuchen. Solten Hüner davon sterben, so wird man doch endlich auf eine Pflantze gerathen, die ihnen dienet, sollte es auch allenfalls Indianisches Gewürtz von Zimmet, Nelcken, Muscaten ꝛc. werden. Ich habe es zwar nicht versuchet, aber der Herr *Bouward* hat mir erzehlet, daß ein paar Truthäne in den Garten gekommen, und sich Blätter von Zwiebeln ausgesucht hätten. Dieses hat man ihnen einige Tage verstattet; hernach sie geschlachtet, und das Fleisch besser als von einigem andern Truthahn gefunden, daß es nach Fasanen und Wild geschmecket hat, und von Kraft der Zwiebeln recht durchgedrungen gewesen. Andere Truthüner, die in der Heyde von Fontainebleau Wacholderbeeren gefressen hatten, schmeckten nicht gut. Man kan es bey Hünern mit runden und langen Zwiebeln, mit Porre und Knoblauch versuchen*).

Das Feder-Vieh fett zu machen, sollte man billig Wege wissen, entweder damit zeitiger fertig zu werden, oder weniger Kosten anzuwenden, oder doch wohlschmeckender Fleisch zu liefern. Darauf muß ein Guths-Herr selbst acht haben, weil er etwas dar-

 an

*) p. 272.

an wenden kan, und bessere Anschläge zu geben weiß, als sein Bauer.

Ein Hof, darinne Feder-Vieh gehet, muß nicht unreinlich aussehen, sondern der Mist in Haufen gebracht, und der Hof gekehret seyn, auch das Wasser ablaufen können. Wer schöne Farben liebet, der findet sie an manchem Hahn, wenn er in der Sonne gehet, immer schöner, kan sich auch schöne und bunte Hüner aufziehen. Hohe Farben haben die Hüner in Indien und Africa. Wenn die Hüner ihre alten Federn verlohren haben, so bekommen sie, insonderheit nach dem zweyten Jahre mehrentheils Federn von voriger Farbe wieder. Die Bengaler kleine Sperlinge verändern auch in hiesigem Lande ihre Farbe jedes Jahr, blau in roth, gelb in grau, roth in blau, *) welches diejenigen gefunden haben, die sie im Bauer gehalten. Obgleich das Schaaf-Vieh einerley an Wolle zu bleiben scheinet, so setzet doch der Schäfer wohl einige aus, die er nicht mit der Heerde treibet. Die Hüner ändern oft ihren Busch, wie die Bengaler Vögel ihre Federn. Eines von meinen Hünern, das einen kurtzen und dicken Fuß hatte, trug einen gelbroth und braun gemischten Busch; das folgende Jahr ward er fast gantz schwartz und hatte hin und wieder weiße Streifgen. Im dritten Jahre ward das gantze Huhn schwartz; folgendes Jahr meistlich weiß, und hatte an wenig Stellen schwartze Flecken, wie kleine Thaler groß. Nach 1748 ward dieses Huhn so weiß als ein Schwan. Ich vermeinte, die Henne, weil sie wenigstens zehn Jahr alt war, werde auf gleiche Art weiß, als alter Leute Haare. Warum

*) p. 276.

um aber die Veränderung, von gelbroth und weiß erstlich durch schwartz gehen müssen, kan ich noch nicht errathen. Ich lasse aber die Henne gehen, weil sie noch gesund ist, und werde sehen, ob sie zu den vorigen Farben wieder so auffsteigen wird, als sie abgestiegen ist, welches ich an einem Hahn gefunden habe. Auf diesen ließ ich zeitiger acht geben, als auf obige Henne. Ich bekam ihn im 1746 Jahr mit dem Bericht, daß er im ersten Jahre gelbroth mit weiß vermischt gewesen, das zweyte gantz gelbroth, das dritte gantz schwartz, das vierte gantz weiß. Dieses fünfte Jahr, da ich ihn kriegte, hatte er weisse Federn mit vielem gelbroth oder Castanien braun, gelbrothe Hals-Federn, Rücken, Flügel und Bauch, also daß das meiste röthlich war. In 2 Monaten desselben Jahrs, da ich ihn nicht sehen können, war er schön weiß geworden. In den Ferien 1748 finde ich Federn zum Theil weiß, zum Theil hell gelbroth, oder vielmehr bleichgelb; und habe also gesehen, daß auf gelb wieder hellbraun gefolget ist, wenn er alt wird, so werde ich auf seine Veränderungen acht geben, ob sich Reguln daraus ziehen lassen. Unterdessen habe ich auch an einem rauhen Hahne, der vorher Pechschwartz war, viele Entengrüne Federn in den Flügeln gesehen, und im folgenden Jahre noch mehr dergleichen, wie auch unten am Halse und Bauche. Er starb aber im Winter.

Wenn man Erfahrungē genug versucht*), so könnte sich finden, wie die Indianer im Americanischen Guian die Papageyen bunt machen und ihnen rothe und gelbe Federn in den Flügeln zu wege bringen, oder vermehren. Mr. de la Condamino meldet in seinem

*) p. 281.

Berichte vom Amazonen Flusse, mit Beystimmung aller, die zu Cayenne gewesen, daß dergleichen Papageyen angeputzt (tapires) genannt werden. Man sagt, die Indianer rissen an der Stelle die Federn aus, wo sie wissen daß rothe und gelbe Federn in die Stelle kommen werden, und rieben die Haut der Papageyen mit Blut von einer gewissen Art Frösche. Sie gestehen es aber nicht, sondern geben diese Papageyen für natürlich aus, weil sie sonst weniger gelten würden. Condamino konnte sich so lange nicht aufhalten, die Probe in seiner Gegenwart machen zu lassen, damit er auch das vermeinte Frosch-Blut entdecket hätte. Die Indianer sollen auch nur gewisse Papageyen haben, die sich darzu schicken. Solten wir nicht etwas ähnliches mit unserm Feder-Vieh versuchen können, wenn wir erst wüsten, wie die die Farben einander zu folgen pflegten. An unsern Truthünern †), Enten, und Hähnen die am unentberlichsten seyn, und den Hof lebendiger machen, wird sich genug aufzumercken finden, wenn sowol auf ihre Gestalten, und Farben, als Natur-Triebe acht gegeben wird. Eine Gans thut ernsthafte Schritte, die Hüner dagegen übereilen sich. Jede Art begegnet einander unter sich, oder auch eine Art der andern mit Liebe, oder sie zancken sich. Eine Glucke ist ihren Jungen mehr zugethan, als manche Mutter ihren Kindern, scheuet deswegen keine Gefahr, und verjaget die Hunde, vor denen sie zu anderer Zeit läuft. Wer aus der Anatomie weiß, wie es mit dem Hinterschlucken zugehe, der wird sich verwundern wie die Hüner viele Körner im Schnabel halten, auch was sie von der Erde hacken,

†) Diese werden schon in Halberstadt von schönen blauen Federn gefunden.

cken, so schnell verschlucken, und den Kropf anfüllen können. Wie unter so vielen Thieren der Truthahn seine Muskeln anstrenge sich zu brüsten, und die Federn am gantzen Leibe aufzusperren, wie er sein Wartzenähnliches Fleisch über der Nase sechs oder siebenfach dabey verlängern könne, und daß dieses dennoch kein strenges aufgeqvollenes sondern gantz welckes Fleisch sey: Auch daß nur allein an den Hünern der Schwantz in die Höhe gerichtet ist, der bey anderm Feder-Vieh horizontal lieget, und die Hüner doch ihren Schwantz von unten auf zertheilen können. Solcherley merckwürdige Umstände wird einer, der nur acht geben will, noch viel mehrere finden. Was aber wird erst für Gelegenheit dazu werden, wenn man vielerley Feder-Vieh und Vögel halten wolte, davon jedes der Mühe werth wäre. Man kan lernen, was von so mancherley Arten Gänse und Enten sich am besten halte, und das meiste einbringe. Der Pfau wird über den Truthahn mit allen Farben prangen; die weissen Pfauen gegen die bunten abstechen, die Pintades noch weniger in die Augen leuchten, aber ihre Federn desto ordentlicher an einer Seite wie die an der andern vertheilet seyn. Die Fasanen, welche wir noch mehr bewundern würden, wenn sie seltener in unsern Heyden und Thür-Gärten wären, können im Hofe auf gleichem Fuß als zahmes Feder-Vieh gehalten werden, ohne sie einzusperren, sie vertragen sich gut mit Hünern, man hat sie vor Augen, und darf ihnen allenfalls nur einen Flügel verstutzen, das Mängen wird doch seinen Weibern nachgehen, und die Eyer kommen eben so gut aus. Die Trappen, welche so groß als Truthüner seyn, und vortreflich schmecken, können eben so leicht im Hofe gewöhnet

wöhnet werden. Es ist Schade, daß man nicht mehr Eyer hat, diese grosse Thiere zu vervielfältigen. Was sonst für fremde Vögel in einem Lande nachgezogen werden, damit muß es auch in einem andern Lande angehen. Die Schiffer aber könnten viel fremde Vögel mitbringen. Man nähme auch gerne mit ihren Eyern vorlieb, die unter Weges keine Wartung kosten, sondern nur in Kley oder andere staubigte Materie, oder in Säge-Späne geleget werden dürften, worinn sie auch nicht zerbrechen, wenn sie auf der Axe nicht so weit fortgehen. Diese Eyer aber wären zuvor mit Firniß zu überziehen, oder mit Fett oder Oel zu überstreichen. Am besten wären die frischen Eyer, wenn sie dergleichen bekommen könnten, die nur einen oder zwey Tage alt seyn. Solche könnten allhier in den Brütofen gebracht, vorher aber vom Firniß oder Fett wieder gereiniget, und die Ausdünstung dadurch hergestellet werden, ohne welche, wie ich mehrmals erfahren habe, der Keim sich nicht entwickeln kan, sondern früher oder später abstirbt *). „Ich habe zu dem Ende den Eyern ihre Ausdünstung wieder zu geben die „Eyerschale mit einem Messer bekratzet, worzu das Feder-Messer am besten gewesen ist. Dieses gehet „leichter an, als sie mit Sand oder Asche abzureiben, „und die pori öfnen sich besser. Mit Kreide hat es „gar nicht angehen wollen, noch mit Waschen in Seife „oder in alcalischem Saltze„. Das Feder-Messer mag vielleicht nicht alle poros eröfnen: Weil aber die Eyerschale dünne geschabet wird, so öfnen sich dagegen manche, die vorhin von der Schale selbst zugeschlossen waren. Denn die Schale siehet weisser und trockner aus, wo sie geschabet worden, und so muß sie rings

rum

*) p. 289.

rum werden. Ein grosses Ey zerbricht davon nicht, weil es festere Schale zu haben pfleget. Könnten wir aus Indien Eyer vom Casuarius, Strauß und Condor haben, so wären solche dicke Schalen am besten vom Fett wieder zu reinigen. Ich versuchte es auch mit einer Feile, sie wird aber bald fett, und greift alsdenn nicht mehr an.

Noch kommt es darauf an, daß in einem wohlbesetzten Hüner Hofe das Feder-Vieh **nicht ausarte.** Man kan an schlechte Hüner gerathen, die guten können vergehen, weil die grossen Hähne sich auch mit Hünern von der kleinsten Art begatten, und die kleinsten Hähne sich zu den grösten Hünern finden. Daher muß man alle Zwitter-Arten verhüten, und jede Art in Gitterwercken, die verdeckten Garten-Gängen ähnlich seyn, beysammen halten. Es giebt dem Hofe ein schönes Ansehen. Sie werden nur fünff Fuß hoch, und über 3 Fuß tief, in der Länge die kleinste 4 Fuß, die grösten sechs und einen halben Fuß; jede von den andern mit Bretern abgetheilet, damit die Hüner einander nichts thun können. In dem kleinsten hat ein Hahn mit 2 bis drey Hünern Raum, in dem grossen, ein Hahn mit 3 bis 4 Hünern. Die Thür ist so hoch, daß ein Mensch gebückt hinein gehet, und mit Eisendrat ausgeflochten, desto ungehinderter hinein zusehen *).

In diesem Gegitter bleibet ein Hahn mit seinen Hünern des Tages über, für die Nacht aber seyn eben so viel verschlagene und mit Bretern bedeckte Kämmergen dahinter, welche bis an die Hinter-oder Hof-Mauer stossen. Der Regen wird davon mit Rinnen ab-

*) p. 294.

abgeleitet. In diese Kammer kan auch ein Mensch durch eine Fall-Thüre kriechen, welche des Nachts gegen Marde und Wieseln zugehalten, des Morgens aber wieder aufgeschoben wird, und auf einem Nagel ruhet. Im förderſten oder Gitter-Behältniß, wo die Hüner am Tage seyn, werden sie gefüttert, und genießen freye Sonne und Luft, weil die Aussicht gegen Mittag gehen soll. Daher auch ihr Verschlag für die Nacht-Wärme ist, weil die Sonne am Tage auf dem Dache gelegen hat.

In jeder breternen Scheide-Wand kan oben ein Gitter seyn, daraus in die anstossende Loge zu sehen, ob Eyer geleget seyn, oder ob die Hüner legen wollen. Sie seyn mit Bretern abgetheilet, damit die Hähne mit einander nicht kämpfen können. Ich habe aber auch gesehen, daß zwey Hüner, ihren Hahn, mit dem sie eingesperret waren, nachdem sie viel Eyer von ihm geleget hatten, müde wurden, und ihm den Kopf blutig hackten. Er wehrete sich nicht, sie schunden ihm aber den Kopf, und machten ihn in 5 bis 6 Tagen gar todt. Denn alles Geflügel, das munter ist, kan nichts schläfriges von ihrer Art leiden, wenn sie auch eines blutig sehn, so fallen sie darüber immer mehr her. Diesen Hünern gab ich demnach einen sehr gesunden starcken und schönen Hahn wieder. Sie nahmen ihn aber nicht besser auf, sondern in anderthalb Tagen war er dermassen zugerichtet, daß ich vor sein Leben besorgt seyn muste, weil es ein schönes Thier war. Ich nahm ihn also weg, gab ihnen aber nach und nach 2 andere Hähne, denen es nicht besser ergieng. Den einen muste ich nach zwey, den andern nach drey Tagen von ihnen nehmen, weil sie es nicht länger hätten aushal-

ten können. Von diesen beyden Hünern war eine schwartz, die andere groß, aber gemeiner Art. Ich gab ihnen keinen Hahn wieder. Dergleichen kleiner Hauß-Krieg ist mir aber in 4 oder 5 Jahren nicht wieder vorgekommen.

„Bey dieser Gelegenheit wolte ich doch erfahren, „wie lange eine Henne, nachdem sie vom Hahne verlas„sen ist, noch fruchtbare Eyer legen könnte, und ließ die „Eyer, welche diese Hüner noch immer legten, seit dem „sie keinen Hahn mehr litten, in den Brüt-Ofen brin„gen. Aus den Eyern, welche sie fast die ersten 5 Wo„chen annoch legten, kamen Junge, aus den folgenden „Eyern nichts„. Diesemnach kan die Befruchtung vom Hahn wol länger als einen Monat ihre Kraft und Dauer behalten*). Als diese Hüner hernach nichts als helle Eyer legten, ließ ich sie im Hofe frey laufen, da sie keinem Hahne Leides thaten. Drey andere Hüner, denen ich ihren Hahn genommen hatte, legten nicht länger fruchtbare Eyer, als 25 oder 26 Tage. Es kan aber auch seyn, daß, weil eine Henne einen stärckern Eyerstock hat als die andere, bey mancher auf einmal mehr Eyer befruchtet werden können, und solches mit beyden erstgedachten Hünern geschehen ist. Man solte deshalb öftere Versuche und zu unterschiedener Jahrzeit machen, so würde sich endlich zeigen, wie lange fruchtbare Eyer von einer Henne zu gewarten seyn, nachdem sie verlassen worden.

Die besten Arten von Hünern durch Erfahrungen recht kennen zu lernen, würden so viel Arten als

es

*) p. 299.

es in Franckreich giebt, wenigstens 7 bis 8 Bogen erfordert. Mit den gantz gemeinen Hünern braucht man es nicht anzufangen: „Zwey Arten aber wären „der Mühe werth, die in Schriften noch gar nicht „bekannt seyn„. Beyde wiederlegen zwey vermeinte Reguln, die *Willugby* in seinem grossen Wercke vom Geflügel vorgiebt. Die erste ist, daß kein Feder-Vieh mehr als vier Klauen an einem Fuße hätte. Die erste von diesen beyden Sorten aber hat forn 3, hin„ten 2 Klauen, und von diesen beyden letzten die eine „viel grösser, als die andere. Die grössere richtet sich „auch in die Höhe. Solche Art Hüner ist von den „grösten, und deswegen allein der Zucht und Ver„mehrung werth. *) Ich glaube, daß sie aus Ostin„dien kommt. In Poitou habe ich sie gehabt, wo„hin sie von einem Schiff-Capitain gebracht worden. „Sie halten sich gut in Franckreich, legen grosse Eyer, „und wie es mir geschienen hat, wol soviel Eyer als „unsere gemeinsten Hüner„. Wir werden aber wieder darum kommen, wenn nicht besser als bisher darüber gehalten wird. Ich habe kaum einen Hahn und eine Henne von dergleichen wieder habhaft werden können.

Die andere gute Art ist nicht so selten, als ietzt beschriebene, auch ein wenig kleiner, als die gemeinsten Hüner. In Poitou und Normandie seyn sie häufig. Sie haben keinen Schwantz, auch keinen abgetheilten und spitz auslaufenden Steiß oder Croupion, wie anderes Feder-Vieh, und davon in Franckreich ihren Namen. Die Natur-Beschreiber der Vögel aber wissen davon bisher so wenig als *Willugby* und *Ray*,

*) p. 302.

Ray, welche mit eben der Dreistigkeit als oben schreiben: Es gebe zwar Hüner ohne Schwantz, aber nicht ohne gewöhnlichen Hüner-Steiß. Auf einem solchen Steisse liegen Drüsen, welche an einigem Geflügel, sonderlich Enten einen Muscusartigen Geschmack haben. Aus diesen Drüsen schwitzet eine oelichte Feuchtigkeit durch einen spitzig in die Höhe laufenden Auswurfs-Canal, welcher bey etlichen Vögeln doppelt, an Hünern und vielem Feder-Vieh aber nur einfach ist, und Kegelförmig ausläuft, woraus man die oelichte Feuchtigkeit drucken kann. Dergleichen Steiß aber haben die Hüner, davon ich hier spreche, gar nicht, sondern eben diese Stelle gehet bey ihnen einwerts, und sind weder Drüsen bey ihnen vorhanden, noch Ausgänge zu einer solchen oelichten Feuchtigkeit *); in Summa nichts, was einem Hüner-Steiß oder Croupion ähnlich wäre.

Gleichwie die Natur-Forscher sich hierinn übereilet haben, dem Feder-Vieh etwas abzusprechen; Also haben sie auch hinwieder irrig vorgegeben, die Vögel wischeten dieses Oel mit dem Schnabel ab, und bestrichen alle ihre Federn damit, daß der Regen nicht durchdringen könnte, sondern ablauffen müste, welches ich in einer absonderlichen Beschreibung der Federn widerlegen werde. Denn dieses wenige Oel würde für die Menge der Federn, und für die grosse auswendige Fläche des Vogels nicht weit reichen, und die Hüner ohne Steiß wiederlegen das Vorgeben augenscheinlich. Wenn aber das Feder-Vieh an seinem Steisse hacket, so geschiehet es vielmehr, die überflüßige und dick gewordne Feuchtigkeit, welche ihm jucken mag, loß zu werden, als den Schnabel damit

*) p. 304.

zu beschmieren, welcher auch viel zu spitzig ist, als daß daran viel Oel haften könnte. Daher auch die Knaben ihren Vögeln, wenn sie traurig werden, diese Drüsen, wo sie zu dicke geworden seyn, ausdrücken, auch wohl darein stechen. Ich glaube, es wäre besser, das Canälgen über dem Steisse mit einer Feuchtigkeit aufzuweichen oder mit einem Stiftgen offen zu halten. Warum aber das Feder-Vieh eine solche besondere Materie an diesem Orte habe, können wir so lange nicht erklären, als wir auch nicht wissen, wie es mit dem Ohrenschmaltze bewandt sey.

Die junge Hüner-Zuchten aus den Logen, wo gute Arten eingesperret gewesen, werden immer anders an Farben erfolgen; und wenn hernach allerhand durch einander kommt, sowohl artige Farben, als Gestalten entstehen, als darunter gute Lege-Hüner und grosse Eyer werden. Denn unter dem zahmen Feder-Vieh lassen sich mehr **Zwitter** ziehen, als unter andern Vögeln. Was andern Leuten mit kleinen Hünern desfalls angegangen ist, kann man auch mit grossen versuchen.

„Ein Distel-Fincke begattet sich mit einem Zeis„gen, davon die Jungen eine bessere Stimme be„kommen, als jedes von den Alten. Vielleicht ge„het es auch mit zweyerley grossen Vögeln an, die „sonst fruchtbarer Art seyn. Ein Fasan hält sich „gerne zu Haus-Hünern, und davon sollten noch viel „schmackhaftere Hüner fallen.“ Ich habe es noch seltsamer im Hofe gesehen, daß eine Ente sich vom Haus-Hahn so gerne treten ließ, als vom Entrich, der doch nur für 2 Enten war. Wenn sie diesen nicht sahe, lockte sie den Hahn selbst, der ihr dann nichts schuldig blieb. Ihre Eyer kamen um, daß ich nicht erfah-

fahren konnte, was daraus hätte werden mögen. Es hätte doch etwas anders als gewöhnliche Enten werden müssen. Die Ente aber starb, sonst würde ich sie mit einem Hahn eingesperret haben. Es soll aber an solchen lüsternen Enten nicht fehlen, mit denen es also geschehen könnte. In Paris verlautete eben dergleichen von einer Henne, und einem Kaninichen *), und der Herr Abt de Fonteny hatte der Academie davon Nachricht gegeben, daß es in seinem Brut-Hause geschehen sey. Das Kaninichen hatte es mit der Henne gemacht als mit seinem Weibgen, und die Henne so stille gehalten, als dem Hahn. Weil ich dem Gesinde, das es gesehen haben wollte, nicht trauete, gantz Paris aber den Grund wissen wollte, so forderte ich beyde ab. Vom 24 Junii bis 28 liessen sie sich, vielleicht wegen der Ungewohnheit nichts mercken. Diesen Tag aber um 5½ Uhr Morgens legte sich das Kaninichen die Länge lang neben die Henne; den Augenblick sprung es forne auf ihren Rücken, schloß die Forderfüsse um ihre Flügel, kam mit seinem Bauch an der Henne Steiß, und versuchte näher zu kommen, muste aber bald aufhören, weil die Henne ihm entlief. Den 29 geschahe nichts. Den 30 in eben dieser Morgen-Stunde um 5½ Uhr, fieng des Kaninichen etliche mahl an. Es hatte ein Salat-Blatt gefressen, rieb darauf die Pfoten gegen einander, und putzte den Mund, suchte hernach die Henne, legte sich, wie vorhin, mit dem Forderleibe auf sie; die Henne entlief, und versteckte sich unter einem Stuhl; das Kaninichen aber drängte sich auch darunter. Die Henne sprang in das Fenster und legte sich an. Das Kaninichen

*) p. 310.

sprang abermahls auf sie, sie hackte es 3 bis 4 mahl in die Lippen, davon es weglief. Es kam wieder, sie hackte ihm aber drey bis 4 mahl auf den Kopf, wovon es sie zufrieden ließ. Eine halbe Stunde darauf, da es noch ein Salat-Blatt gegessen hatte, fand es sich wieder ein, aber vergeblich, ohngeachtet es sie etliche mal verfolgte. Eine Stunde darauf, etwa gegen 7 Uhr kam es wieder, als die Henne einen kleinen Laut von sich gegeben hatte, und wußte sie besser von forne zu umfassen als vorhin. Die Henne hob auch den Steiß auf. Das Kaninichen streckte beyde Hinter-Füsse zur Erde und begattete sich mit ihr, blieb auch vier bis fünf mal länger liegen als der Hahn. Ob es die Beywohnung so gut vollbracht habe, als der Hahn, kann ich nicht wissen, es war aber hernach zufrieden, schläfrig, und ließ die Henne 2 Stunden gehen. Nachher war es der Henne genug an den unordentlichen Federn anzusehen, welche sie nicht wieder zu rechte bringen konnte, daß das Caninichen auf ihr gelegen hatte. Ich hielt bald zwey Monate ein Tage-Buch darüber. Vom 7 Julii bis zum 15 schien das Kaninichen nach der Henne nicht mehr zu fragen. Diesen Nachmittag aber ward ich des Gegentheils gewahr, und es ward noch hitziger als vorhin. Wenn die Henne sich weigerte, suchte es sich durch allerhand wunderliche Sprünge in den Creyß gefällig zu machen, nachdem aber sein Zweck vollbracht war, stellete es sich schläfrig und verdrossen an. Ich laß noch eine sehr kirre Henne aus, die furchte sich aber vor dem Kaninichen, dieses kehrete sich auch vier Tage lang nicht an sie. Vielleicht hätte ich sie Monat lang beysammen lassen sollen. Die erste Henne legte Eyer, und

der

der Herr Abt von Fonteny schickte mir mit der Henne selbst ihre 2 Eyer. Die Schalen aber musten zu dünne seyn, weil die Wärterinn sie zerbrochen hatte. Von denen Eyern, welche sie bey mir legte, zersprungen die ersten im Legen, oder bald darauf. Hernach legte sie zwar festere Eyer, aber weniger. Ich ließ deren sechse von drey unterschiedenen Glucken ausbrüten, weil ich damahls noch an keinen Brüt-Ofen gedacht hatte; es kam aber nichts heraus. Fünf Eyer waren helle, das ist, von der unfruchtbaren Art. Das sechste stunck, sein gelb und weiß war vermenget, es mochte also laut meiner vorher gemeldeten Erfahrungen ein fruchtbar Ey gewesen seyn, und diese Thiere recht zusammen gehalten haben. Man könnte viele Eyer bekommen, die lange liegen, wenn es angehen wolte den Hünern statt des Hahns ein Kaninichen zu geben.

Unter mancherley Nutzen, den die Beobachtung der Natur an der Zucht des Feder-Viehes bringet, wird der Aufschluß, **woher das junge Thier komme**, nicht der schlechteste seyn. Man streitet, ob das Küchlein vielmehr im Ey, oder vielmehr im männlichen Saamen stecke, oder ob es von beyderley entstehe. Das letzte glaubten die Alten; auch sind einige Neuere noch dieser Meynung. Andere aber können sich nicht einbilden, daß aus Versammlung zweyerley Feuchtigkeiten etwas organisches werden möge. Dem Cartes ward es saurer *), einen thierischen Leib, als eine gantze Welt zu bilden, und seine Abhandlung vom Menschen ist daher erst nach seinem Tode an das Licht gekommen. Denn die Himmels-Körper haben nur einerley gemessene Bewegung,

*) p. 326.

wegung, die Thiere aber nicht. Die Wärme und Kälte können für sich allein nichts erzeugen. Die Saamen-Säfte aber müssen dochwohl mehr zu bedeuten haben, als die übrigen Säfte, die uns gleichwohl täglich nähren, und die verlohrnen Kräfte wieder erstatten. Es wird der Mühe werth seyn, wenn wir die Thiere ansehen, wie sie gerathen, unserer Einbildungs-Kraft einigermassen den Willen zu lassen, woher sie entstehen. Gesetzt beyderley Saamen enthielten alle Materien zum Körper, der noch werden soll: Warum solten alsdenn nicht in beyderley Saamen gleichartige Theile zu dem, was das Hertze, der Magen, die Eingeweide, das Gehirn, die Augen, Ohren, ja jeder Knoche, Muscul, Valvul, Faser, werden soll, verhanden seyn können. Warum soll nicht der Kern solcher gleichartigen Theile in dem Eyer-Stock als ein darzu tüchtiges hohles Gefäß durch die Filtrir-Wege gelangen. Liegen aber allda die Bestand-Theilgen durch einander, so müssen sie vorher durch eine andere wirckende Macht in Ordnung gebracht werden, ehe die Wärme davon etwas entwickeln kann. Ueber diese würckende Macht giebt es, wie über andere Dinge, Mode Philosophien. Vor 50 Jahren hatten die verborgenen Eigenschaften, die Sympathien und Antipathien, alles zuwege gebracht. Jetzund soll es die Anziehungs-Kraft werden, die doch so wenig erkläret werden kann, als jene; und doch will man Himmels- und Erd-Körper daraus beurtheilen. Sie soll alles, auch die Bestand-Theile des thierischen Körpers in ihre Ordnung, und jedes an seine Stelle bringen; die Frucht dadurch bilden, daß gleichartige Theile einander, jedoch nach unterschiedenen Regeln anziehen, sich aus einander

und

und jedes an seinen gehörigen Ort finden, und dadurch das verwirrte Chaos ein so gewünschtes Ende nehmen. Wer kan sich aber einbilden, daß auf diese Art das Hertz, der Magen, das Auge, jeder Knochen 2c. genau diejenige Gestalt bekommen müsse, die es hat, und die von den andern Gestalten jedes Gliedes so Himmelweit unterschieden ist. Gleichartige Theilgen können sich doch nicht weiter, als in einen Klump, oder dicke Masse zusammen legen.

Andere haben alles, was in der Welt ist, für belebt gehalten, und eine der Academie eingeschickte ungedruckte Ausarbeitung: La nature du Mouvement genannt, will jedes grosse Thier, zu einer blossen Sammlung unglaublich kleiner Thiergen machen*). Die Erklärung der Sinne welche dieser Erfinder giebt, siehet lustig aus. Denn es soll eine Menge solcher Thiergen sich Ketten weiß mit den Klauen zusammen hangen, und bis in das Gehirne reichen, allwo der Sitz der Seele sey; damit wenn die Spitze vom Finger brennet, ein Thiergen solches dem andern bis zum Gehirne liefern und das letzte der Seele davon Nachricht geben könne.

Warum hat dieser Verfasser nicht solche kluge Thiergen bestellet, die Bestand-Theilgen des Körpers an ihre gehörige Stellen zu bringen, da er doch etlichen die Fasern, andern die Blut-oder Puls-Adern, die Nerven, die Knochen, andern hinwieder die Regirung des Hertzens, des Magens, der Zunge 2c. aufgeben können. Wiewohl, wenn er auch hieran sein Meisterstück machen wollen, ihm dennoch der Bau-Meister gefehlet haben würde, der allen diesen Theilen die Stellen, welche sie noch nicht gehabt,

*) p. 331.

habt, erst anweisen müssen. Und dieses kan kein anderer seyn, als der die gantze Welt gemacht hat. Seine Art und Weise aber, wie er hiermit umgehe, werden wir nicht ausforschen, ob er alles auf einmahl gemacht habe, oder, welches nicht so glaublich ist, ob einige vom neuen geschaffen werden.

Müssen wir aber auch solcher Gestalt die erste Bildung voraus setzen, und können so hoch nicht hinauf steigen, so bleiben doch andere Dinge zu fragen übrig, darüber man noch nicht eins ist. Wenn einige Natur-Lehrer die Bestand-Theile der Leibes-Frucht im Weibe allein, die andern im Manne allein suchen, so können beyde durch die Maul-Esel, die anders vom Esel und Stute, anders vom Hengst und Eselinn erfolgen *), widerleget werden, auch durch das, was Leeuwenhœck und Hartsœcker durch Vergrösserungs-Gläser beobachtet haben. Von einem Esel und Kuhe, auch vom Stier und der Eselinn würden jener Leibes-Früchte diesen nicht gleich seyn. An meinen Hünern habe ich den Unterschied gefunden, wenn ich einen Hahn mit sehr grossen Klauen, zu einer Henne gebracht, die keinen Croupion hatte; oder einen Hahn mit fünf Klauen von gemeiner Art nahm. Wären des Küchleins Bestand-Theile bey dem einen erzeugenden Theile allein gewesen, so müsten an der Frucht diejenigen Theile mangeln, die es doch von dem andern erzeugenden Theile gleichfalls an sich

träget.

*) p. 331.

Leipzig,
Gedruckt bey Gottfried August Stopffel.

